



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unand.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unand.

**ANALISIS USAHA DENGAN DAUN SINGKONG RITA DI
KELURAHAN KAMPUNG LAPAI KECAMATAN NAGGALO KOTA
PADANG**

SKRIPSI



**RISA AFRIA NURLIS
0810221008**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2015**

**ANALISIS USAHA DENDENG DAUN SINGKONG RITA
DI KELURAHAN KAMPUNG LAPAI KECAMATAN
NANGGALO KOTA PADANG**

SKRIPSI

**OLEH:
RISA AFRIA NURLIS
0810221008**

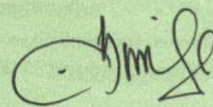
MENYETUJUI:

Dosen Pembimbing I




Rini Hakimi, SP, M.Si
NIP. 132231671

Dosen Pembimbing II



Dian Hafizah, SP, MSi
NIP. 198312132006042001

**Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Andalas**

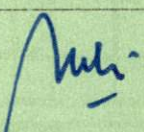
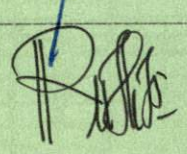
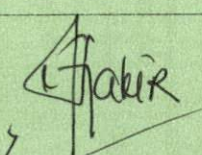
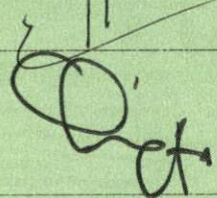
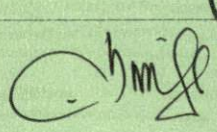
Prof. Ir. H. Ardi, M.Sc
NIP. 19531216198003 1 004

**Ketua Jurusan Sosial Ekonomi
Fakultas Pertanian**



Dr. Ir. Osmet, M.Sc
NIP. 195510191987021001

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana
Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang, pada tanggal 30 April 2015

No.	Nama	Tanda Tangan	Jabatan
1.	Prof. Dr. Ir. Melinda Noer, M.Sc		Ketua
2.	Rini Hakimi, SP, M.Si		Sekretaris
3.	Ir. Zelfi Zakir, MSi		Anggota
4.	Cipta Budiman, S.Si, M.M		Anggota
5.	Dian Hafizah, SP, MSi		Anggota



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

"Niscaya Allah akan mengangkat (derajat) orang-orang yang beriman diantaramu dan orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat"(QS : Al-Mujadilah 11)

Maka nikmat Tuhanmu yang manakah yang kamu dustakan ?

(QS: Ar-Rahman 13)

Subbhanallah walhamdulillah...

Sujud syukurku pada Mu ya Allah, Sungguh Allah itu maha kuasa.Tiada kata seindah syukur atas nikmat dan kemudahan yang Engkau berikan ya Allah

Ridhonya Allah adalah Ridho Kedua orangtua...

Kupersembahkan karya kecil ini untuk kedua orang tuaku tercinta Ayahanda Rusli dan Ibunda Nurliatis.. Amak, Abak... hanya kata sederhana yang mampu kuucapkan atas semua kasih dan sayang yang telah Amak dan Abak curahkan bagiku.. emas dan berlianpun tak cukup untuk membalas setiap tetes kasih dan sayangmu kepada anakmu ini. Tanpa rasa lelah Amak, Abak membanting tulang demi memberikan yang terbaik, setiap butir do'a dalam sujudmu memberkahi jalanku selama ini.

"Terimakasih Amak, Abak"

Allahummaghfirlii waliwalidayyaa warhamhumaa kamaa rabbayaniisaghiira...

Terima kasih yang tak terhingga buat saudara-saudaraku Ni Mes, Ayie, Ni Vhie2, Ni Era, Uda Danil, adek ku Ahmad, Lastry, Aziza dan Qori beserta semua keponakan yang sholeh dan sholeha. Terima kasih juga kepada Tek As, Pak Etek Heri dan keluarga besar Abak Uwan dan Amak Uwan untuk setiap pertolongan, dukungan, dan nasehatnya. Terima kasih kepada kedua pembimbing Ibu Rini Hakimi, SP, M.Si dan Ibu Dian Hafizah, Sp. Msi atas bimbingan, nasehat dan bantuan dari ibu sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.Terima kasih juga buat sahabat-sahabat agribisnis 2008 dan keluarga besar agribisnis FPUA. Terima kasih juga buat sahabat-sahabat di FORSTUDI FPUA, BEM FPUA, MPM KM Unand 2012/2013, KAMMI Sumbar,Yayasan Rumah Anak Sholeh 85 Padang, dan sahabatku Mega yang selalu setia alias tidak pernah bosan untuk mendengar semua curhatanku, Raihana, Kasake, ummi Jasmid, chi2 natami, teteh Zi2, Uni Rika, dan dedek Feni.

Sebuah jejak perjuangan telah kulalui dan akan terus kulalui menuju jejak perjuangan selanjutnya!

BIODATA

Penulis dilahirkan di Bancah Nagari Pakan Rabaa, Muara Labuh pada tanggal 14 April 1990 sebagai anak keenam dari sepuluh bersaudara, dari pasangan Bapak Rusli dan Ibu Nurliatis. Pendidikan Sekolah Dasar (SD) dijalani di SD Negeri 41 Bancah (1996-2002). Sekolah Menengah Pertama (SMP) ditempuh di Madrasah Tsanawiyah Dr. M. Natsir (2002-2005). Sekolah Menengah Atas (SMA) ditempuh di SMA Dr. M. Natsir (2005-2008). Pada tahun 2008 penulis diterima di Fakultas Pertanian Universitas Andalas Program Studi Agribisnis.

Padang, April 2015

R.A.N

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Usaha Dendeng Daun Singkong Rita di Kelurahan Kampung Lapai Kecamatan Nanggalo Kota Padang”**.

Penulis mengucapkan terima kasih setulusnya kepada Ibu Rini Hakimi SP, M.Si dan Ibu Dian Hafizah, SP, MSi sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan saran, petunjuk dan bimbingan dalam penyelesaian skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Melinda Noer, M.Sc, Ibu Ir. Zelfi Zakir, M.Si, dan Bapak Cipta Budiman, S.Si, M.M atas saran yang telah diberikan. Ucapan terimakasih penulis sampaikan pula kepada Dekan Fakultas Pertanian Prof. Ir. H. Ardi, M.Sc, Ketua dan Sekretaris Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian, seluruh dosen, karyawan Fakultas Pertanian. Tidak lupa pula ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada pemilik Usaha Dendeng Daun Singkong Rita. Teristimewa ucapan terima kasih kepada kedua orang tuaku dan teman-teman yang selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak sangat penulis harapkan untuk perbaikan yang akan datang. Harapan penulis semoga skripsi ini bermanfaat untuk semua pihak yang berkepentingan.

Padang, April 2015

R.A.N

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Peneltian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Gambaran Umum Singkong.....	6
B. Agroindustri dan Industri Kecil	7
C. Kewirausahaan	8
D. Pengelolaan Usaha	10
E. Analisis Usaha.....	14
F. Penelitian Terdahulu	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
B. Metode Penelitian.....	19
C. Metode Pengambilan Responden.....	20
D. Metode Pengumpulan Data.....	20
E. Aspek dan Variabel yang Diamati	20
F. Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Profil Usaha Dendeng Daun Singkong Rita.....	27
B. Aspek Manajemen Operasional	31
C. Aspek Keuangan	38

D. Aspek Pemasaran	38
E. Analisis Keuntungan dan Titik Impas	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Format Perhitungan Laba Rugi dengan Metode <i>Variable Costing</i>	24
2. Identitas Tenaga Kerja Usaha Dendeng Daun Singkong Rita	32
3. Investasi dan Peralatan yang Digunakan dalam Proses Produksi dan Pemasaran Usaha Dendeng Daun Singkong Rita	34
4. Jumlah Pendapatan Penjualan Produk Dendeng Daun Singkong Rita Periode 12 Mei - 11 Juni 2014	44
5. Biaya Tetap Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita	46
6. Biaya Bahan Baku Usaha Dendeng Daun Singkong Rita periode 12 Mei - 11 Juni 2014	47
7. Biaya Tenaga Kerja Dendeng Daun Singkong Rita Tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014	47
8. Biaya Bahan Penolong Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita periode 12 Mei - 11 Juni 2014	48
9. Total Biaya Variabel Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode 12 Mei- 11 Juni 2014	49
10. Titik Impas dalam Kuantitas dan Rupiah pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita periode 12 Mei- 11 Juni 2014	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Grafik Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	17
2. Struktur Organisasi pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita	28
3. Proses Produksi Dendeng Daun Singkong Rita	37
4. Saluran Distribusi Usaha Dendeng Daun Singkong Rita	43
5. Grafik Titik Impas Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode 12 Mei-11 Juni 2014	53

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Daftar Nama-Nama Usaha Dendeng Daun Singkong Beserta Jumlah Produksi di Kota Padang	58
2. Harga Bahan Baku Daun Singkong Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode Maret 2013- Februari 2014	59
3. Volume Produksi dan Penjualan Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode Maret 2013- Februari 2014	60
4. Biaya Bahan Baku Usaha Dendeng Daun Singkong Rita periode 12 Mei- 11 Juni 2014	61
5. Biaya Bahan Penolong Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode 12 Mei - 11 Juni 2014	62
6. Biaya Penyusutan Peralatan, Kendaraan dan Bangunan usaha Dendeng Daun Singkong Rita Tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014	63
7. Biaya Tetap Usaha Dendeng Daun Singkong Rita	65
8. Biaya Pemakaian Listrik Usaha Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014	66
9. Biaya Bahan Bakar Usaha Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014	67
10. Biaya Kemasan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014	68
11. Perhitungan Titik Impas Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei – 11 juni 2014	69
12. Dokumentasi penelitian	70
13. Kuisisioner Panduan Wawancara Usaha Dendeng Daun Singkong Rita	71

ANALISIS USAHA DENDENG DAUN SINGKONG RITA DI KELURAHAN KAMPUNG LAPAI KECAMATAN NANGGALO KOTA PADANG

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita pada tanggal 12 Mei – 11 Juni 2014 yang bertujuan untuk mendeskripsikan profil Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dan menganalisis keuntungan dan titik impas usaha. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan sumber data primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Usaha Dendeng Daun Singkong Rita tidak memiliki struktur organisasi tertulis, dan manajemen yang diterapkan masih sangat sederhana. Pemilik usaha merangkap sebagai pimpinan usaha sekaligus bagian keuangan, produksi dan pemasaran. Penggunaan peralatan masih sederhana dan upah tenaga kerja di bawah UMP Sumbar. Pemilik usaha belum melakukan pencatatan keuangan yang baik. Pada aspek pemasaran, promosi yang dilakukan adalah *personal selling*.

Keuntungan yang diperoleh usaha ini pada periode 12 Mei – 11 Juni 2014 adalah Rp. 3.177.348,20 dengan titik impas kuantitas 261 bungkus dan impas penjualan Rp. 2.159.781,80. Pemilik usaha disarankan agar melengkapi label dengan mencantumkan batas kadaluarsa produk dan berat bersih produk. Aspek keuangan, disarankan kepada pihak usaha ini untuk melakukan pencatatan yang baik dan lebih rinci terkait biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan juga terkait pendapatan yang diperoleh.

Kata kunci: daun singkong, dendeng, pendapatan, keuntungan, titik impas

BUSINESS ANALYSIS OF “DENDENG DAUN SINGKONG RITA” IN LAPAI VILLAGE NANGGALO PADANG SUB-DISTRICT

ABSTRACT

The research was conducted on “Dendeng Daun Singkong Rita” business from 12 May to 11 June 2014 aimed to describe the profile of “Dendeng Daun Singkong Rita” business and analyze the profit and business of break-even point. This research used descriptive method with primary and secondary data sources. The results showed that “Dendeng Daun Singkong Rita” business does not have a written organizational structure, and their business management is very simple. Business owner is concurrently as a business leader, at the same time as a finance manager and involve in production and marketing. The production equipments are simple and their labor wage is under the UMP of West Sumatra. Moreover, the owner do not have financial record. Regarding to marketing aspect, the promotion is done by personal selling.

The profit earned from 12 May to 11 June 2014 is RP 3.177.348,20 with breakeven quantity of 261 packets and break-even sales is to the tune of Rp. 2.159.781,80. We suggest that the product labels should add some information about expiration limits and net weight of the product. Regarding to financial aspects, it is suggested to have a financial record related to costs of production and income.

Keywords: cassava leaves, dendeng, revenue, profit, break-even point

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan industri di Provinsi Sumatera Barat diarahkan untuk mengembangkan industri yang berorientasi ekspor dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang tersedia. Sehubungan dengan itu, pembangunan industri di Provinsi Sumatera Barat dikembangkan secara bertahap dan terpadu melalui peningkatan keterkaitan antara industri dengan pertanian, sehingga meningkatkan nilai tambah dan memperkuat struktur ekonomi daerah. Upaya pengembangan dan perluasan kegiatan industri pengolahan, termasuk agroindustri (Bappenas). Menurut FAO (Hicks, 1996 dalam Soekartawi, 2000:10) suatu industri yang menggunakan bahan baku dari pertanian dengan jumlah minimal 20% dari jumlah bahan baku yang digunakan adalah disebut "agroindustri".

Menurut Soekartawi (2003:10) agroindustri dapat diartikan menjadi dua hal, yaitu : 1) Agroindustri adalah industri yang mengolah bahan baku utama dari produk pertanian yang menekankan pada *food processing management* dalam suatu produk olahan, 2) Agroindustri juga dapat diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri. Industri kecil merupakan bagian integral dunia usaha yang mempunyai kedudukan, potensi dan peranan yang sangat penting dalam mewujudkan tujuan pembangunan nasional.

Program pembangunan industri di Sumatera Barat telah diarahkan untuk mendorong pertumbuhan agroindustri berskala usaha kecil dan menengah. Dengan mengembangkan secara terpadu sektor unggulan industri yang menitikberatkan pada kegiatan pengembangan industri pada sumber daya alam dengan memanfaatkan teknologi yang maju, dan industri padat karya yang makin padat keterampilan, yang meliputi kegiatan pengembangan industri kecil dan menengah, termasuk industri kerajinan dan rumah tangga (Bappenas).

Industri kecil adalah badan usaha yang menjalankan proses produksi untuk menghasilkan barang dan jasa dalam skala kecil. Apabila dilihat dari sifat dan

bentuknya, maka industri kecil bercirikan : 1) berbasis pada sumberdaya lokal sehingga dapat memanfaatkan potensi secara maksimal dan memperkuat kemandirian, 2) dimiliki dan dilaksanakan oleh masyarakat lokal sehingga mampu mengembangkan sumberdaya manusia, 3) menerapkan teknologi lokal (*indigenous technology*) sehingga dapat dikembangkan oleh tenaga lokal, dan 4) tersebar dalam jumlah yang banyak sehingga merupakan alat pemerataan pembangunan yang efektif (Soekartawi, 2001).

Potensi yang dimiliki industri kecil cukup besar. Menurut Subanar (1994: 6), usaha kecil mampu tetap bertahan dan mengantisipasi kelesuan perekonomian yang di akibatkan *inflasi* maupun berbagai faktor penyebab lainnya. Tanpa subsidi dan proteksi, industri kecil di Indonesia mampu menambah nilai *devisa* bagi negara. Sedangkan sektor informal mampu berperan sebagai *buffer* (penyangga) dalam perekonomian masyarakat lapisan bawah. Anoraga (2004:47) menambahkan dibandingkan dengan usaha besar, usaha kecil memiliki beberapa potensi dan keunggulan komparatif yaitu: (1) usaha kecil beroperasi menyebar diseluruh pelosok dengan berbagai ragam bidang usaha, (2) usaha kecil beroperasi dengan investasi modal untuk aktiva tetap pada tingkat yang rendah, (3) sebagian usaha kecil bisa dikatakan padat karya (*labor intensive*) yang disebabkan penggunaan teknologi sederhana.

Dendeng daun singkong adalah usaha kecil yang mampu menggerakkan perekonomian khususnya pada tingkat rumah tangga. Daun singkong tersedia melimpah namun pemanfaatannya belum ada selain untuk sayur. Dengan adanya usaha dendeng daun singkong diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah daun singkong dan sebagai usaha kecil dapat mengisi peluang pasar.

Analisis usaha bagi usaha pengolahan daun singkong menjadi dendeng yang merupakan usaha kecil sangat penting, karena dengan adanya analisis usaha industri bisa mengetahui kondisi usahanya, baik dimasa sekarang maupun dimasa yang akan datang. Menurut Rahardi, dkk (2007: 66) setiap pengusaha yang menjalankan kegiatan usahanya tentu mengharapakan agar usahanya dapat memperoleh keuntungan yang besar serta adanya keberlanjutan usaha. Untuk itu, dibutuhkan analisis usaha agar usaha tersebut dapat mengetahui tingkat keuntungan yang diperolehnya serta memberikan gambaran untuk melakukan

perencanaan jangka panjang. Menurut Munawir (2004: 183) pada umumnya tujuan perusahaan adalah untuk memperoleh laba dan besar kecilnya laba yang dapat dicapai merupakan kesuksesan manajemen dalam mengelola perusahaannya. Oleh karena itu manajemen harus mampu merencanakan dan sekaligus mencapai laba yang besar agar dikatakan sebagai manajemen yang sukses.

Mulyadi (1997:223) menambahkan bahwa laba terutama dipengaruhi oleh tiga faktor yaitu volume produk yang dijual, harga jual produk dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan sedangkan volume penjualan langsung mempengaruhi volume produksi, dan volume produksi mempengaruhi biaya. Tiga faktor tersebut saling tergantung satu sama lainnya, sehingga perencanaan tingkat laba mempengaruhi pemilihan alternatif tindakan dan perumusan kebijaksanaan yang akan datang. Untuk itu, manajemen perusahaan memerlukan data untuk menilai berbagai macam kemungkinan yang berakibat laba dimasa yang akan datang yang dapat dilakukan melalui analisis usaha.

B. Rumusan Masalah

Pada umumnya, bahan utama pembuatan dendeng adalah irisan daging sapi yang diawetkan dengan cara dikeringkan atau dijemur di bawah terik matahari. Agar hasilnya tambah lezat, dendeng dibumbui dengan asam, garam, dan bumbu rempah-rempah. Untuk menyantap lezatnya menu sajian dendeng, maka harus ditebus dengan harga yang cukup mahal, apalagi ketika harga daging sedang tinggi. Oleh karena itu, beberapa orang yang kreatif mencoba memanfaatkan kepopuleran masakan dendeng dengan menciptakan menu olahan dendeng dari daun singkong.

Di Kota Padang ada dua usaha kecil yang mengolah daun singkong menjadi dendeng daun singkong (Lampiran 1). Salah satunya adalah Usaha Dendeng Daun Singkong Rita. Usaha ini mulai berproduksi pada bulan Januari tahun 2012 di jalan Jhoni Anwar No. 34 Kelurahan Kampung Lapai Kecamatan Nanggalo Kota Padang yang dirintis oleh Ibuk Rita Yanti sebagai pemilik usaha. Usaha Dendeng Daun Singkong Rita mempekerjakan tiga orang tenaga kerja termasuk pemilik usaha. Mengacu pada statistik industri kecil dan rumah tangga

Dinas Koperasi dan Perindustrian Provinsi Sumatera Barat (2010), industri ini tergolong dalam kategori industri rumah tangga.

Ide usaha dendeng daun singkong ini di peroleh Ibuk Rita dari internet, kemudian Ibuk Rita membuat formulasi sendiri sampai akhirnya beliau menemukan formula yang tepat dan rasanya disukai orang. Bahan baku yang digunakan dalam usaha dendeng daun singkong adalah daun singkong yang masih muda. Untuk kegiatan produksi, usaha ini membutuhkan bahan baku daun singkong rata-rata sebanyak 450 ikat /bulan (Lampiran 2). Pembuatan dendeng daun singkong masih dilakukan secara manual dan tradisional. Bahan baku dapat langsung dibeli di pasar. Dalam memperoleh bahan baku tidak ada kesulitan karena masih banyak tersedia di pasar.

Produksi pada usaha ini mengalami fluktuasi. Produksi pada bulan Agustus dan September yaitu 1000 bungkus, merupakan produksi paling tinggi dibandingkan bulan-bulan lainnya. Hal ini dikarenakan pada bulan tersebut adalah Hari Raya Idul Fitri dan diikuti oleh kegiatan Hari Pangan Sedunia di Sumatera Barat (Lampiran 3). Harga daun singkong terus mengalami kenaikan mulai dari harga Rp. 800/ikat sampai dengan harga Rp.1.500/ ikat (Lampiran 2). Kenaikan harga daun singkong disebabkan banyaknya permintaan usaha yang membutuhkan daun singkong seperti usaha rumah makan. Selain itu, pada bulan Ramadhan permintaan daun singkong semakin meningkat. Sehingga para pedagang menaikkan harga daun singkongnya karena banyaknya permintaan.

Usaha Dendeng Daun Singkong Rita rata-rata memproduksi sebanyak 2 kali dalam sebulan dengan rata-rata produksi sebanyak 675 bungkus /bulan (Lampiran 3). Dendeng yang biasanya dibuat dari daging menjadi tantangan bagi Ibuk Rita dalam memasarkan produknya karena konsumen merasa asing dengan dendeng berbahan daun singkong. Melalui binaan dari Disperindag bersama penggerak PKK Kota Padang Ibuk Rita yakin usahanya bisa berkembang lebih besar lagi. Untuk meningkatkan kepercayaan konsumen Dendeng Daun Singkong Rita dilengkapi dengan izin dari dinas kesehatan: P-IRT No. 204137101987. Saat ini Dendeng Daun Singkong Rita dapat ditemukan hampir di semua toko makanan oleh - oleh di Kota Padang seperti Roti Randang Ni Nur, Christine Hakim,

Rohana Kudus, SJS, 4x7, Yosie Air Tawar, Yosie Tabing, Yosie Jalan Adinegoro, ON dan Rendang ACC dan Toko budiman.

Untuk menentukan suatu usaha mengalami keuntungan atau kerugian maka diperlukan pencatatan keuangan yang baik, namun Usaha Dendeng Daun Singkong Rita belum melakukan pencatatan keuangan dengan baik dan belum bisa menentukan sejauh mana perkembangan usaha yang telah dijalankan serta mengetahui pada tingkat penjualan berapa usaha ini dapat menutupi biaya yang dikeluarkan untuk menghindari kerugian. Berdasarkan hal tersebut, penulis merasa perlu untuk mengetahui apakah usaha ini mengalami keuntungan dan titik impas. Untuk itu penulis melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Usaha Dendeng Daun Singkong Rita di Kelurahan Kampung Lapai Kecamatan Nanggalo Kota Padang”**.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan penelitian adalah :

1. Mendeskripsikan profil Usaha Dendeng Daun Singkong Rita di Kelurahan Kampung Lapai Kecamatan Nanggalo Kota Padang.
2. Menganalisis keuntungan dan titik impas Usaha Dendeng Daun Singkong Rita di Kelurahan Kampung Lapai Kecamatan Nanggalo Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk:

1. Bagi pengusaha Dendeng Daun Singkong Rita yaitu sebagai masukan dan informasi sehingga dapat membantu dalam pengambilan keputusan pengembangan usaha bagi pemilik usaha pada masa yang akan datang.
2. Penelitian ini juga bermanfaat bagi pemerintah dalam menyusun kebijakan dan pembinaan dan pemberdayaan mengenai usaha kecil yang ada di Kota Padang
3. Bagi pembaca diharapkan dapat menjadi sumber literatur dan perbandingan dalam penelitian yang akan dilakukan selanjutnya.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Gambaran Umum Singkong

Singkong biasa juga disebut Ketela pohon atau ubi kayu merupakan tanaman perdu. Ketela pohon berasal dari Benua Amerika tepatnya dari Brasil. Penyebarannya hampir di seluruh dunia, antara lain Afrika, Madagaskar, India dan Tiongkok. Tanaman singkong masuk ke Indonesia pada tahun 1852 (Purnowo dan Purnamawati, 2007:57). Singkong merupakan bahan pangan utama ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung.

Singkong adalah tanaman dikotil berumah satu yang ditanam untuk di ambil patinya yang sangat layak cerna, yang terkandung di dalam akar lumbung (ubi) yang secara salah kaprah disebut umbi. Sebagai tanaman semak belukar tahunan, singkong tumbuh setinggi 1-4 m dengan daun besar yang menjari (palmate) dengan 5 hingga 9 belahan lembar daun (Rubatzky dan Yamaguchi, 1998: 163).

Sekitar 65 % produksi singkong digunakan untuk pangan manusia, baik dalam produk segar maupun produk olahan. Nilai utama singkong adalah karena nilai kalorinya yang tinggi; singkong mengandung 35-40% bahan kering, dan 90% daripadanya adalah karbohidrat. Singkong juga merupakan sumber vitamin C yang baik, mengandung 30-35 mg/100 g bobot segar, dan biasanya rendah kandungan serat (1,4%) dan lemaknya (0,3%). Di berbagai daerah tropika, daun singkong digunakan sebagai sayuran. Daun singkong adalah sumber vitamin C yang baik, mengandung pro-vitamin A sedang dan sekitar 30% protein berdasarkan bobot kering (Rubatzky dan Yamaguchi, 1998: 175-176).

Peranan singkong cukup besar dalam memenuhi kebutuhan pangan maupun mengatasi ketimpangan ekonomi dan pengembangan industri. Sebagai bahan baku industri, umbi singkong dapat diolah menjadi berbagai produk antara lain tapioka, glukosa, fruktosa, sorbitol, High Fructose Syrup (HFS), dekstrin, alkohol, etanol, asam sitrat dan Monosodium glutamate (Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2013:10). Sedangkan daun singkong selain sebagai sayuran juga dapat di olah menjadi dendeng daun singkong.

B. Agroindustri dan industri kecil

Agroindustri merupakan industri yang berbahan baku utama produk/komoditi pertanian, menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan baku utamanya produk pertanian (Soekartawi, 2000:10). Menurut FAO (Hicks, 1996 dalam Soekartawi, 2000:10) suatu industri yang menggunakan bahan baku dari pertanian dengan jumlah minimal 20% dari jumlah bahan baku yang digunakan adalah disebut “agroindustri”.

Menurut Soekartawi (2003:10), agroindustri dapat diartikan 2 hal yaitu (1) Agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan (2) Agroindustri diartikan sebagai tahapan pembangunan yang merupakan kelanjutan dari pembangunan pertanian sebelum mencapai pembangunan industri. Agroindustri atau industri pengolahan hasil pertanian merupakan lanjutan dari pembangunan pertanian karena agroindustri mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri lain.

Munculnya berbagai industri kecil, terutama yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian merupakan salah satu wujud pembangunan pertanian. Dalam perekonomian Indonesia, sektor usaha kecil memegang peranan yang sangat penting, terutama bila dikaitkan dengan jumlah tenaga kerja yang mampu diserap industri kecil. Selain memiliki arti strategis bagi pembangunan juga sebagai upaya untuk pemerataan hasil-hasil pembangunan yang telah di capai (Anoraga, 2004:44).

Peran penting industri kecil selain untuk penyerapan tenaga kerja, juga sebagai roda penggerak ekonomi serta pelayanan masyarakat. Hal ini di mungkinkan mengingat karakteristik usaha kecil yang kenyal terhadap krisis ekonomi karena dijalankan dengan ketergantungan yang rendah terhadap pendanaan sektor moneter, serta keberadaannya tersebar di seluruh pelosok negeri sehingga merupakan jalur distribusi yang efektif untuk menjangkau sebagian besar rakyat (Anoraga, 2004:46).

Subanar (1994:8) menambahkan, usaha kecil memiliki arti strategis bagi suatu perekonomian, di antaranya (1) Dalam banyak pengerjaan produk tertentu,

perusahaan besar banyak bergantung kepada perusahaan-perusahaan kecil, karena jika pengerjaan sendiri oleh mereka (perusahaan besar) maka *margin* -nya menjadi tidak ekonomis (2) Merupakan pemerataan konsentrasi dari kekuatan-kekuatan ekonomi dalam masyarakat.

Pengelolaan usaha kecil menghadapi berbagai kendala yang menyebabkan kelemahan serta hambatan diantaranya menyangkut faktor intern usaha kecil itu sendiri serta beberapa faktor ekstern, seperti (1) tidak memiliki perencanaan sistem jangka panjang, sistem akuntansi yang memadai, anggaran kebutuhan modal, struktur organisasi dan pendelegasian wewenang, serta alat-alat kegiatan manajerial lainnya (perencanaan, pelaksanaan serta pengendalian usaha) yang umumnya diperlukan oleh suatu perusahaan bisnis yang *profit-oriented* (2) Kekurangan informasi bisnis, hanya mengacu pada intuisi dan ambisi pengelola serta lemah dalam promosi (3) Kurangnya petunjuk pelaksanaan teknis operasional kegiatan dan pengawasan mutu hasil kerja dan produk serta sering tidak konsisten dengan ketentuan order/pesanan, yang mengakibatkan klaim atau produk ditolak (4) kesulitan modal kerja atau tidak mengetahui secara tepat berapa kebutuhan modal kerja, sebagai akibat tidak adanya perencanaan kas (Subanar, 1994:9).

C. Kewirausahaan

Kewirausahaan dapat didefinisikan sebagai kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan kiat, dasar, sumber daya, proses dan perjuangan untuk menciptakan nilai tambah barang dan jasa yang dilakukan dengan keberanian untuk menghadapi resiko. Nilai tambah ini diciptakan oleh wirausaha yang memiliki keberanian menanggung resiko, menghabiskan waktu dan menyediakan berbagai produk barang dan jasa (Suryana, 2006:18). Seorang wirausahawan dalam pemikirannya selalu mencari, memanfaatkan, serta menciptakan peluang usaha yang dapat memberikan keuntungan. Resiko kerugian merupakan hal biasa karena mereka memegang prinsip bahwa faktor kerugian pasti ada. Bahkan, semakin besar resiko kerugian yang bakal dihadapi, semakin besar pula keuntungan yang bakal diraih (Kasmir, 2008:16).

Menurut Kasmir (2008:27) berwirausaha tidak selalu memberikan hasil yang sesuai dengan harapan dan keinginan pengusaha. Tidak sedikit pengusaha

yang mengalami kerugian dan akhirnya bangkrut. Namun banyak juga wirausahawan yang berhasil untuk beberapa generasi. Bahkan, banyak pengusaha yang semula hidup sederhana menjadi sukses dengan ketekunannya. Keberhasilan atas usaha yang dijalankan merupakan harapan pengusaha. Berikut ini beberapa ciri wirausahawan yang dikatakan berhasil:

1. Memiliki visi dan tujuan yang jelas. Hal ini berfungsi untuk menebak kemana langkah dan arah yang dituju sehingga dapat diketahui apa yang akan dilakukan pengusaha tersebut.
2. Inisiatif dan selalu proaktif. Ini merupakan ciri dasar dimana pengusaha tidak hanya menunggu sesuatu terjadi, tapi terlebih dahulu memulai dan mencari peluang sebagai pelopor dalam berbagai kegiatan.
3. Berorientasi pada prestasi. Pengusaha yang sukses selalu mengejar prestasi lebih baik dari pada prestasi sebelumnya. Mutu produk, pelayanan yang diberikan serta kepuasan pelanggan menjadi perhatian utama. Setiap waktu segala aktifitas usaha yang dijalankan selalu di evaluasi dan harus lebih baik dari sebelumnya.
4. Berani mengambil resiko. Hal ini merupakan sifat yang harus dimiliki oleh pengusaha kapanpun dan dimanapun, baik dalam bentuk uang maupun waktu.
5. Kerja keras. Jam kerja pengusaha tidak terbatas pada waktu, dimana ada peluang disitu ia datang, benaknya selalu memikirkan kemajuan usahanya. Ide-ide baru selalu mendorongnya untuk bekerja keras.
6. Bertanggung jawab terhadap segala aktifitas yang dijalankannya, baik sekarang maupun yang akan datang.
7. Komitmen kepada berbagai pihak merupakan ciri yang harus dipegang teguh dan harus ditepati.
8. Mengembangkan dan memelihara hubungan baik dengan berbagai pihak baik yang berhubungan langsung dengan usahanya-maupun yang tidak. Hubungan baik yang perlu dijalankan antarlain kepada para pelanggan, pemerintah, pemasok, serta masyarakat luas.

D. Pengelolaan Usaha

1. Aspek Manajemen Sumberdaya Manusia

Salah satu aspek yang penting untuk dikelola dalam suatu usaha adalah sumber daya manusia (SDM) yang dimiliki. Manusia (karyawan) sebagai motor penggerak kegiatan usaha perlu dikelola secara profesional. Hal ini seiring dengan yang dikemukakan oleh Aronaga (2004: 153) bahwa setiap organisasi yang ingin tetap mampu berkiprah di dalam lingkungan yang semakin kompetitif, harus juga memiliki sumberdaya manusia yang tangguh dan hebat.

Menurut Fuad, dkk (2003: 110), manajemen sumber daya manusia merupakan suatu proses menganalisis dan mengelola kebutuhan organisasi terhadap sumber daya manusia sehingga dapat menjamin tercapainya sasaran strategis perusahaan. Selanjutnya Notoatmodjo (2009: 85) menambahkan bahwa manajemen sumber daya manusia (personalia) adalah perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan kegiatan-kegiatan, pengadaan, pengembangan, pemberian kompensasi, pengintegrasian, pemeliharaan, dan pelepasan sumber daya manusia agar tercapai berbagai tujuan individu, organisasi, dan masyarakat.

Manajemen sumberdaya manusia harus membantu manajemen dalam kegiatan mengintegrasikan dan mengkoordinasikan kepentingan unsur-unsur pokok organisasi, dengan memutuskan untuk mempertinggi posisi persaingan organisasi melalui produktivitas yang lebih tinggi dan kualitas produk dan jasa yang lebih tinggi yang akhirnya akan mempertinggi kepuasan konsumen (Anoraga, 2009: 154).

Bagian sumberdaya manusia akan sangat efektif jika kebijaksanaan manajemen sumberdaya manusia dan kegiatannya dibuat sesuai dengan misi dan tujuan khusus organisasi, sehubungan dengan kebutuhan konsumen (Anoraga, 2009: 154). Fungsi manajemen sumberdaya manusia meliputi: 1) analisis jabatan, 2) perencanaan tenaga kerja, 3) pengadaan karyawan, 4) pelatihan dan pengembangan, 5) kebijakan kompensasi, 6) perencanaan karier, 7) kebijakan kesejahteraan, 8) pemutusan hubungan kerja (Kasmir, 2008: 152)

2. Aspek Manajemen Produksi

Produksi adalah pengubahan bahan-bahan dari sumber-sumber menjadi hasil yang diinginkan oleh konsumen. Hal tersebut dapat berupa barang atau jasa (Swastha dan Soekotjo, 1999: 280). Sedangkan manajemen adalah suatu kegiatan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan yang dilakukan oleh setiap organisasi guna mengkoordinasikan berbagai sumberdaya yang dimiliki untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan secara efektif dan efisien (Siagian, 2003:8).

Manajemen produksi merupakan suatu proses secara berkesinambungan dan efektif menggunakan fungsi-fungsi manajemen untuk mengintegrasikan berbagai sumberdaya secara efisien dalam rangka mencapai tujuan yang berhubungan dengan pembuatan barang dan jasa. Beberapa fungsi manajemen produksi tersebut yaitu :

- a. Pada fungsi perencanaan, mencakup penentuan peranan dari kegiatan produksi termasuk perencanaan produk, perencanaan fasilitas, dan perencanaan penggunaan sumber daya produksi.
- b. Pada fungsi pengorganisasian, mencakup penentuan struktur organisasi dan kebutuhan sumberdaya yang diperlukan di bagian produksi untuk mencapai tujuan operasi serta mengatur wewenang dan tanggung jawab yang diperlukan dalam pelaksanaannya.
- c. Pada fungsi penggerakan, mencakup kegiatan memotivasi karyawan bagian produksi untuk melaksanakan tugasnya.
- d. Pada fungsi kontrol, mencakup kegiatan mengembangkan standar kualitas, standar waktu kerja dan standar hasil kerja pada bagian produksi.

Para manajer produksi dan operasi harus mampu mengarahkan berbagai masukan (*input*) agar dapat memproduksi berbagai keluaran (*output*) dalam jumlah, kualitas harga, waktu dan tempat tertentu sesuai dengan permintaan konsumen (Anoraga, 2004: 198). Selanjutnya Fahmi (2012: 5) menambahkan bahwa yang harus diingat oleh bagian produksi untuk melaksanakan tanggungjawab secara maksimal dalam menempatkan setiap keputusan yang dibuat secara tepat dan tepat sasaran. Bidang produksi mempunyai lima

tanggungjawab keputusan utama, yaitu: (1) proses, (2) kapasitas, (3) persediaan, (4) tenaga kerja dan (5) mutu/kualitas.

3. Aspek Manajemen Keuangan

Setiap bisnis membutuhkan modal/*capital* untuk memulai, mengelola, memelihara, dan bertumbuh. Jika bisnis berhasil maka bisnis tersebut akan menghasilkan uang. Namun, baik sukses maupun gagal, bisnis tetap membutuhkan uang untuk membeli peralatan, persediaan, membayar pajak, dan melakukan sewa (Anoraga, 2009: 244).

Menurut Anoraga (2009: 244) yang dimaksud dengan keuangan adalah studi tentang uang di dalam perusahaan, yang merupakan area fungsi bisnis yang bertanggung jawab untuk mendapatkan dana, mengelolanya dan menentukan alternatif penggunaan yang terbaik. Yang bertanggung jawab atas aktivitas ini adalah manajer keuangan.

Menurut Suad Husnan *dalam* Anoraga (2009: 245) yang dimaksud dengan manajemen keuangan adalah manajemen terhadap fungsi-fungsi keuangan. Fungsi keuangan merupakan kegiatan utama yang harus dilakukan oleh mereka yang bertanggungjawab dalam bidang tertentu.

Pengetahuan tentang manajemen keuangan akan memudahkan suatu perusahaan untuk menguasai, memakai, serta mengontrol kekayaan yang dimiliki secara efektif dan efisien untuk menentukan tingkat pendapatan yang akan diperoleh. Menurut Kadarsan (1995: 46), untuk perusahaan yang terkait agribisnis ada 3 catatan penting yaitu : (a) pencatatan lengkap tentang inventarisasi kekayaan dan hutang perusahaan, (b) pencatatan lengkap tentang penerimaan dan pengeluaran perusahaan selama setahun dan (c) pencatatan lengkap tentang arus keluar masuk uang/biaya dan kegiatan perusahaan.

4. Aspek Manajemen Pemasaran

Setiap organisasi, baik bisnis maupun non bisnis juga tidak terlepas dari aktivitas pemasaran memproduksi barang/jasa untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan pelanggan, menyampaikan produk dari produsen ke konsumen atau klien, merupakan beberapa contoh aktivitas pemasaran yang selalu dilakukan oleh organisasi (Anoraga, 2009: 214).

Menurut Kotler dan Armstrong (2001: 7), pemasaran merupakan proses sosial dan manajerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan lewat penciptaan, dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain. Sedangkan menurut Stanton (1996: 21) menyatakan bahwa pemasaran adalah sebuah sistem dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, memberi harga, mempromosikan dan mendistribusikan jasa serta barang-barang pemuas keinginan ke pasar.

Pasar memiliki peranan yang sangat penting dalam proses pemasaran, karena pasar merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli. Hal ini juga disampaikan oleh Kotler dan Armstrong (2001: 15) bahwa pasar (*market*) adalah seperangkat pembeli aktual dan potensial dari sebuah produk. Para pembeli ini memiliki kebutuhan atau keinginan yang sama yang dapat dipuaskan lewat perukaran dan hubungan pemasaran. Tujuan pemasaran adalah memahami kebutuhan dan keinginan suatu pasar tertentu dan memilih pasar yang paling dapat dilayani dengan baik. Selanjutnya, perusahaan dapat mengembangkan produk dan jasa yang akan menciptakan nilai dan kepuasan bagi pelanggan dalam pasar tertentu, yang kemudian menghasilkan penjualan dan laba bagi perusahaan.

Menurut Asosiasi Pemasaran Amerika (*American Marketing Association*) dalam Anoraga (2009: 217), manajemen pemasaran adalah proses perencanaan dan pelaksanaan konsepsi, penetapan harga, promosi dan distribusi gagasan, barang dan jasa untuk menghasilkan pertukaran yang memenuhi sasaran-sasaran perorangan dan organisasi. Definisi ini memandang manajemen sebagai suatu proses yang meliputi: analisis, perencanaan, implementasi dan pengendalian; bahwa ia mencakup gagasan, barang dan jasa; bahwa manajemen pemasaran dilandasi oleh gagasan pertukaran; dan bahwa tujuannya adalah menghasilkan kepuasan bagi pihak-pihak yang terlibat.

Manajemen pemasaran mempunyai tugas untuk mempengaruhi tingkat, serta komposisi permintaan sedemikian rupa sehingga akan membantu organisasi mencapai sasarannya. Manajemen pemasaran pada dasarnya adalah manajemen terhadap permintaan (*demand management*) (Anoraga, 2009: 217).

Menurut Mulyadi (2009: 487), dengan semakin meningkatnya persaingan merebutkan pasar, perhatian manajemen bergeser ke pemasaran produknya,

karena kegiatan produksi saja tidak akan menjamin dihasilkan laba, jika pemasaran produk tidak mampu merebut pasar. Sejalan dengan itu, biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memasarkan produk semakin besar proporsinya dari keseluruhan biaya. Akuntansi biaya disamping mengelola dan menyajikan informasi biaya produksi, juga memperluas kegiatan dalam pengolahan dan penyajian informasi biaya pemasaran untuk memenuhi kebutuhan manajemen.

Biaya pemasaran meliputi semua biaya yang terjadi sejak saat produk selesai diproduksi dan disimpan dalam gudang sampai produk tersebut diubah kembali dalam bentuk tunai. Kegiatan pemasaran produk dimulai jauh sebelum produk selesai diproduksi. Setelah produk selesai diproduksi kegiatan pemasaran dilaksanakan melalui serangkaian tindakan berikut ini: penyampaian produk di gudang, penjualan, pembungkusan dan pengiriman dan pencatatan transaksi penjualan. Dengan demikian biaya pemasaran tidak hanya meliputi biaya penjualan saja tetapi termasuk di dalamnya biaya advertensi, biaya pergudangan, biaya pembungkusan dan pengiriman, biaya kredit dan penagihan serta biaya akuntansi pemasaran (Mulyadi, 2009: 488).

E. Analisis Usaha

Analisis usaha merupakan kegiatan yang sangat penting dalam suatu usaha atau industri pengolahan komersil. Melalui analisis usaha dapat dicari langkah pemecahan berbagai kendala yang dihadapi. Analisis usaha bertujuan mencari titik tolak untuk memperbaiki kendala yang dihadapi. Hasil analisis ini dapat digunakan untuk merencanakan perluasan usaha baik menambah cabang usaha atau memperbesar skala usaha. Berdasarkan data tersebut diukur keuntungan usaha dan tersedianya dana riil untuk periode selanjutnya. Analisis usaha juga dapat memberikan informasi lengkap tentang modal yang diperlukan, penggunaan modal, besar biaya yang diperlukan, lamanya modal kembali dan tingkat keuntungan yang diperoleh. Analisis usaha mutlak dilakukan bila seseorang hendak memulai usaha. Analisis usaha dilakukan untuk mengukur atau menghitung keuntungan atau kerugian yang ditanggung oleh usaha. Analisis usaha memberikan gambaran kepada seseorang untuk melakukan perencanaan usaha (Soekartawi, 2000). Adapun jenis analisis usaha yang dilakukan adalah :

1. Analisis Laba Rugi

Ukuran yang seringkali digunakan untuk menilai berhasil atau tidaknya manajemen suatu perusahaan adalah laba yang diperoleh. Laba terutama dipengaruhi oleh tiga faktor yaitu volume produk yang dijual, harga jual produk dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan sedangkan volume penjualan langsung mempengaruhi volume produksi, dan volume produksi mempengaruhi biaya (Mulyadi, 1997:223).

Mulyadi (2009:15) menggolongkan biaya menurut prilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas yaitu:

- a. Biaya variabel, adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
- b. Biaya tetap, adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji pimpinan usaha.

Keuntungan produk yang dihasilkan akan dilihat setiap bulannya. Keuntungan atau laba rugi usaha dihitung dengan menggunakan pendekatan *variable costing*. Pendekatan *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan hanya pada biaya produksi yang bersifat variabel saja pada produk. Pendekatan metode ini memisahkan biaya tetap dan biaya variabel dalam menentukan harga pokok produk.

Untuk aktiva tetap, ditentukan nilai depresiasinya pada setiap periode produksi. Penetapan depresiasi dimaksudkan sebagai upaya penggantian aktiva dalam jangka panjang. Metode garis lurus menentukan sumbangsih dari suatu aktiva tetap adalah sama untuk setiap periode produksi (Subanar, 1994:79).

2. Biaya Bersama

Menurut Mulyadi (2005: 334), biaya bersama dapat diartikan sebagai biaya *overhead* bersama (*joint overhead cost*) yang harus dialokasikan ke berbagai departemen. Biaya produk bersama (*joint overhead cost*) adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat di pisahkan identitasnya.

Biaya bersama dapat di alokasikan kepada tiap-tiap produk bersama dengan menggunakan salah satu dari empat metode dibawah ini:

- a. Metode nilai jual relatif, metode penentuan harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengelola produk tersebut
- b. Metode satuan fisik, metode penentuan harga pokok produk bersama sesuai dengan manfaat yang ditentukan oleh masing-masing produk akhir.
- c. Metode rata-rata biaya persatuan, harga pokok masing-masing produk dihitung sesuai dengan proporsisi kuantitas yang diproduksi, dan kuantitas produk ini dikalikan dengan angka penimbang dan hasil kalinya dipakai sebagai dasar alokasi.
- d. Metode rata-rata tertimbang, jika dalam metode rata-rata biaya persatuan dasar yang di pakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah kuantitas produksi, maka dalam metode rata-rata tertimbang kuantitas produksi ini dikalikan dulu dengan angka penimbang dan hasil kalinya baru dipakai sebagai dasar alokasi.

3. Analisis Titik Impas

Menurut Mulyadi (1997:230) impas (*break-even*) adalah keadaan suatu usaha yang tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi. Dengan kata lain, suatu usaha dikatakan impas jika jumlah pendapatan (*revenues*) sama dengan jumlah biaya, atau apabila laba kontribusi hanya dapat digunakan untuk menutupi biaya tetap saja. Analisis impas adalah suatu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi, tetapi juga belum memperoleh laba (dengan kata lain labanya sama dengan nol).

Ada dua cara untuk menentukan impas: pendekatan teknik persamaan dan pendekatan grafis. Penentuan impas dengan teknik persamaan dilakukan dengan mendasarkan pada persamaan pendapatan sama dengan biaya ditambah laba, sedangkan penentuan impas dengan pendekatan grafis dilakukan dengan cara mencari titik potong antara garis pendapatan penjualan dan garis biaya dalam suatu grafik yang disebut grafik impas (Mulyadi,1997:230).

Perhitungan impas dengan teknik persamaan, dimana laba adalah sama dengan pendapatan penjualan dikurangi dengan biaya, atau dapat dinyatakan dalam persamaan sebagai berikut:

$$y = cx - bx - a$$

keterangan:

y = laba

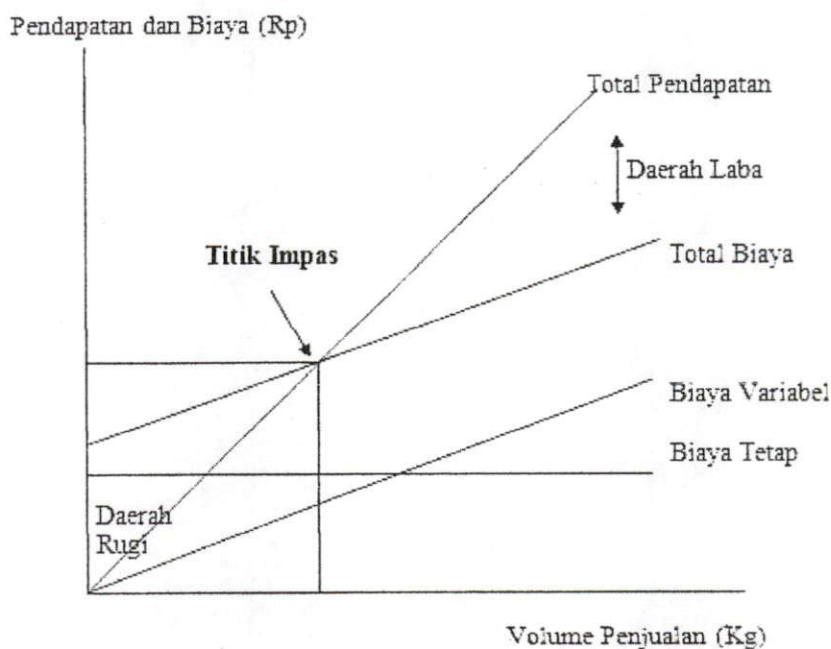
c = harga jual per satuan

x = jumlah produk yang dijual

b = biaya variabel per satuan

a = biaya tetap

Posisi titik impas secara grafik dilihat pada Gambar 1



Gambar 1. Grafik Titik Impas (*Break Even Point*)

Titik pertemuan antara garis pendapatan penjualan dengan garis biaya merupakan titik impas (Mulyadi, 1997:239).

F. Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai analisa usaha telah pernah dilakukan sebelumnya oleh Sari (2012:58) dengan judul Analisa Usaha Nugget Plus pada Usaha Asyafa Food

di Kota Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan dan titik impas produksi nugget plus. Berdasarkan hasil penelitian keuntungan yang diperoleh dari Usaha Nugget Plus Asyafa Food selama periode Januari sampai September 2012 adalah Rp 37.361.621,1 atau 25,5 %. Berdasarkan analisis titik impas Usaha Asyafa Food pada periode Januari sampai September 2012, maka titik impas kuantitas adalah 2.699,9 kg dengan impas penjualan Rp 121.499.980,2. Usaha Nugget Plus sudah memproduksi diatas titik impas kuantitas produksi yaitu 3.950 kg dengan nilai penjualan Rp 183.600.000.

Hasil penelitian lain yang dilakukan oleh Kurnia (2012:50) mengenai analisa usaha pada Industri Kecil Tahu di Kecamatan Kuranji Kota Padang. Dari hasil penelitian menunjukan bahwa usaha telah memperoleh keuntungan selama periode Januari 2011 hingga sampai Juni 2011 adalah Rp 26.585.120,88 dan sudah memproduksi diatas titik impas. Dimana produksinya adalah 88.872 kg.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Riovika (2011) mengenai analisa usaha keripik buah pada Usaha Kecil Berkah di Kelurahan Ngalau Kecamatan Padang Panjang Timur Kota Padang Panjang. Hasil penelitian menunjukan bahwa Usaha Kripik Buah memperoleh keuntungan selama periode Oktober 2010 hingga Maret 2011 adalah Rp 26.282.0445,10 atau 83 % dan usaha ini telah mencapai titik impas dalam rupiah dengan penjualan sebesar Rp 57.432.500,-.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilakukan pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita yang beralamat di Jalan Jhoni Anwar No. 34 Kelurahan Kampung Lapai Kecamatan Nanggalo Kota Padang. Di Kota Padang terdapat dua industri yang mengelola dendeng daun singkong yaitu Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dan Usaha Bundo Fabbio. Jumlah produksi Usaha Dendeng Daun Singkong Rita ± 60 kg/bulan sedangkan usaha Usaha Bundo Fabbio ± 15 kg/bulan (Lampiran 1).

Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) didasarkan atas pertimbangan bahwa Usaha Dendeng Daun Singkong Rita memiliki jumlah produksi lebih besar di bandingkan dengan Usaha Bundo Fabbio (Lampiran 1). Selain itu Usaha Dendeng Daun Singkong Rita sering mengikuti pelatihan kewirausahaan dan lokakarya produk -produk pertanian yang diadakan oleh Dinas Koperasi Sumatera Barat. Penelitian ini telah dilaksanakan selama satu bulan penelitian terhitung setelah dikeluarkannya surat rekomendasi penelitian pada tanggal 12 Mei sampai dengan 11 Juni 2014 dari Dekan Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

B. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah merupakan suatu metode dalam meneliti status kelompok manusia, satu objek, suatu set kondisi, satu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa dengan tujuan untuk membuat deskriptif, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta – fakta, sifat – sifat serta hubungan antara fenomena yang diselidiki (Nazir, 2005:54). Metode ini digunakan karena penelitian lebih difokuskan pada satu perusahaan. Metode ini diharapkan dapat memberikan gambaran secara lebih detail mengenai keadaan perusahaan selama periode tertentu dengan cukup mendalam dan menyeluruh.

Hal yang diamati atau diteliti pada usaha ini adalah bagaimana kondisi atau profil Usaha Dendeng Daun Singkong Rita ini dari aspek bisnis, yang mencakup aspek manajemen produksi dan operasional, manajemen sumberdaya

manusia, manajemen pemasaran, dan manajemen keuangan. Selain itu untuk melihat keuntungan dan titik impas pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita ini.

C. Metode Pengambilan Responden

Pada penelitian ini pimpinan, tenaga pemasaran, tenaga produksi Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dijadikan sebagai informan kunci untuk mengumpulkan data mengenai usaha tersebut. Sesuai dengan tujuan, penelitian ini tidak menggunakan sejumlah sampel untuk menggambarkan populasi, tetapi Usaha Dendeng Daun Singkong Rita ini sebagai perusahaan yang melakukan usaha pembuatan dendeng daun singkong yang langsung dijadikan sebagai sumber data, terutama data primer.

D. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui pengamatan secara langsung di lapangan dan wawancara dengan pemilik dan tenaga kerja Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dengan menggunakan panduan wawancara untuk memperoleh data primer. Sedangkan data sekunder diperoleh dari Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kota Padang tentang daftar industri di Kota Padang dengan cara bertanya langsung ke dinas tersebut, serta data lain yang diperoleh dari literatur yang relevan.

E. Aspek dan Variabel Yang Diamati

Aspek dan variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk tujuan pertama, yaitu mendeskripsikan profil usaha pada Usaha dendeng daun singkong Rita, aspek dan variabel yang diamati adalah :
 - a. Gambaran umum dan sejarah usaha, meliputi: latar belakang dan sejarah pendirian usaha, lokasi usaha, dan struktur organisasi usaha dan karakteristik wirausaha pemilik usaha dendeng daun singkong Rita.
 - b. Aspek manajemen operasional
 - i. Aspek sumberdaya manusia dan peralatan. Sumberdaya manusia meliputi: jumlah tenaga kerja, tingkat pendidikan, pengalaman bekerja, sistem upah. Mesin dan peralatan meliputi : jenis mesin

dan peralatan yang digunakan, jumlah peralatan, harga beli peralatan, fungsi peralatan serta umur ekonomis peralatan.

- ii. Aspek manajemen produksi, meliputi bahan baku yang digunakan, harga beli bahan baku, jumlah bahan baku, sistem kerjasama dalam pengadaan bahan baku, proses produksi yang dilakukan dan jumlah produksi usaha yang dihasilkan.
- iii. Proses produksi, meliputi cara pembuatan, bahan-bahan yang digunakan, dan peralatan yang dipakai dalam proses produksi.

c. Aspek keuangan

- i. Sumber modal, meliputi jumlah dan dari mana saja modal awal produksi.
- ii. pembukuan meliputi sistem pembukuan yang diterapkan pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita.

d. Aspek pemasaran

- i. Produk, mengamati karakteristik produk serta klasifikasi produk, mutu produk, merek dan kemasan.
- ii. Harga, meliputi berapa harga jual yang ditetapkan oleh pemilik dendeng daun singkong Rita.
- iii. Daerah pemasaran dendeng daun singkong, meliputi kemana saja dendeng daun singkong Rita di pasarkan.
- iv. Promosi, mengamati apakah pihak industri melakukan promosi atau tidak dan bentuk promosi apa yang dilakukan.

2. Untuk mencapai tujuan yang kedua yaitu menganalisis keuntungan, dan titik impas dalam pengelolaan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita menggunakan data satu bulan periode akutansi, yaitu satu bulan pada saat penelitian dengan alasan agar data yang diperoleh lebih akurat.

Adapun variabel yang diamati dalam menganalisis keuntungan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita adalah:

- a. Volume penjualan, adalah penerimaan usaha yang diperoleh dari hasil penjualan produk.
- b. Harga jual dendeng daun singkong Rita (Rp/bungkus).

c. Biaya adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh Usaha, yang terdiri atas :

i. Biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya yang jumlahnya tetap dan tidak berubah walaupun volume produksi berubah, terdiri atas :

- BOP (*Biaya Overhead Pabrik*) tetap, yaitu biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk yang dihasilkan, terdiri dari abodemen listrik, biaya penyusutan, serta pajak kendaraan usaha.
- Biaya administrasi dan umum tetap, yaitu biaya operasi industri di luar biaya kegiatan penjualan, seperti biaya PBB dan gaji pimpinan usaha.

ii. Biaya Variabel (*variable cost*) merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Yang termasuk biaya variabel yaitu :

1) Biaya produksi variabel yaitu biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan proses produksi, terdiri atas :

- Biaya bahan baku yaitu biaya yang dikeluarkan dalam pembelian daun singkong.
- Biaya tenaga kerja variabel yaitu biaya tenaga kerja yang ikut berperan langsung dalam proses produksi, seperti biaya tenaga kerja bagian produksi yang mengolah daun singkong dari bahan baku hingga produk siap dipasarkan yang upahnya berdasarkan jumlah berproduksi.
- BOP (*biaya overhead pabrik*) variabel yaitu biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk yang jumlahnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan yaitu biaya bahan penolong, biaya pemakaian listrik usaha, biaya pemakaian air, biaya kemasan, biaya bahan bakar.

2) Biaya non produksi variabel yaitu biaya – biaya yang terjadi diluar kegiatan produksi, seperti biaya transportasi pembelian bahan penolong dan transportasi penjualan.

Untuk mengetahui titik impas dari Usaha Dendeng Daun Singkong Rita, maka variabel yang diamati adalah :

- Biaya tetap meliputi biaya administrasi dan umum, dan biaya overhead pabrik tetap.
- Biaya variabel, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja bagian produksi, biaya overhead pabrik, transportasi.
- Harga jual, merupakan jumlah uang yang menyatakan nilai tukar suatu kesatuan benda tertentu. Harga jual menentukan titik impas adalah harga jual dari Usaha Dendeng Daun Singkong Rita.
- Volume penjualan.

F. Analisis Data

1. Analisis deskriptif

Analisis deskriptif digunakan untuk menggambarkan dan menguraikan profil Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dari aspek keuangan atau ekonomi, manajemen operasional dan aspek pemasaran. Seluruh aspek ini akan dikaji dari sumber data yang diperoleh dari hasil wawancara kemudian dilakukan pembahasan berdasarkan teori yang bersumber dari kajian pustaka/ literatur yang sesuai. Nazir (2005:55) menambahkan, dalam mengumpulkan data digunakan teknik wawancara dengan menggunakan *interview guide*.

2. Analisis kuantitatif

Untuk tujuan kedua yaitu menganalisis keuntungan dan titik impas dari Usaha Dendeng Daun Singkong Rita digunakan analisis kuantitatif.

a. Analisis keuntungan usaha

Besarnya keuntungan dapat diketahui dengan melakukan perhitungan keuntungan. Perhitungan keuntungan merupakan perhitungan yang menggambarkan hasil – hasil yang dicapai oleh industri selama periode tertentu (Subanar, 1994:57). Keuntungan atau laba bersih dapat dilihat dari selisih antara pendapatan penjualan dengan seluruh biaya selama periode tertentu.

Laba bersih (Rp) = volume penjualan (Rp) – Biaya total (Rp)

Dimana :

Pendapatan penjualan (Rp) = Jumlah produk yang dijual x Harga jual per bungkus

Biaya Total (Rp) = Biaya Tetap + Biaya Variabel

Alat analisis yang digunakan untuk menghitung keuntungan usaha adalah dengan pendekatan *variable costing*. Pendekatan *variable costing* merupakan suatu format laporan keuntungan yang mengelompokkan biaya berdasarkan perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan usaha. Dimana biaya dibedakan berdasarkan kategori yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Sehingga metode ini bermanfaat dalam pengambilan keputusan jangka pendek (Mulyadi, 2009:153). *Variable Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk. Lebih jelasnya format perhitungan laba rugi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Format Perhitungan Laba Rugi dengan Metode *Variable Costing*.

Uraian	Nilai	
Pendapatan penjualan (volume penjualan x harga jual)		xxx
Biaya variabel :		
Biaya bahan baku	xxx	
Biaya tenaga kerja bagian produksi	xxx	
Biaya overhead pabrik variabel	xxx	
Total biaya variable		<u>xxx</u>
Laba kotor		xxx
Biaya tetap :		
Biaya overhead pabrik	xxx	
Biaya administrasi dan umum	xxx	
Total biaya tetap		<u>xxx</u>
Laba bersih		xxx

b. Perhitungan Biaya Bersama

Setiap perusahaan perlu untuk mengetahui bagian dari seluruh biaya produksi yang dibebankan kepada masing-masing produk bersama, sehingga masalah pokok akuntansi biaya bersama adalah penentuan proporsi total biaya

produksi yang harus dibebankan kepada berbagai macam produk bersama (Mulyadi, 2009: 336).

Biaya bersama adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan yang menghasilkan dua atau lebih jenis barang yang menggunakan fasilitas yang sama. Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita terdapat penggunaan beberapa input produksi yang dipakai bersama antara kepentingan pribadi dan kepentingan usaha sehingga timbul biaya bersama antara biaya usaha dengan biaya yang dipakai untuk keperluan pribadi. Seperti biaya pemakaian listrik, biaya pemakaian air, biaya transportasi yaitu pemakaian motor dan penggunaan bangunan.

Metode biaya bersama yang digunakan adalah mengadopsi dari metode nilai jual relatif dan satuan fisik karena usaha hanya memproduksi satu produk. Rumus untuk menghitung biaya bersama adalah:

Alokasi Biaya Bersama = % alokasi biaya bersama x biaya bersama

$$\% \text{ Alokasi biaya bersama} = \frac{\text{pemakaian untuk usaha}}{\text{Total pemakaian untuk usaha dan pribadi}} \times 100 \%$$

c. Analisis biaya penyusutan

Semua nilai investasi yang disebabkan oleh kerusakan, kehilangan atau penyusutan merupakan pengeluaran, karena itu penyusutan harus diperhitungkan. Penyusutan adalah biaya penurunan dari nilai mesin dan peralatan sebagai akibat dari penggunaan mesin dan peralatan untuk menghasilkan barang atau jasa. Besarnya penyusutan peralatan dapat dihitung dengan metode garis lurus. Metode ini digunakan dengan dasar pemikiran bahwa benda yang dipakai dalam pengelolaan menyusut dalam besaran yang sama tiap tahunnya dan cara ini merupakan cara termudah, nilai sisa diperoleh pada pihak usaha jika peralatan tersebut dijual kembali, nilai sisa diketahui dan ditetapkan oleh pihak usaha (Subanar, 1994:79).

Penyusutan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$D = \frac{P-S}{N}$$

Dimana :

D = Besarnya penyusutan (Rp/Tahun)

P = Harga beli (Rp)

S = Nilai sisa (Rp)

N= Umur ekonomis (Tahun)

Umur ekonomis alat ditentukan berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha.

d. Analisis titik impas (*Break Even Point*)

Titik impas (*Break Even Point*) adalah volume penjualan yang tidak menimbulkan laba atau rugi (Letricia,1999:2).

Perhitungan titik impas dalam satuan produk yang dijual yaitu :

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp)}}{\text{Harga jual per unit} - \text{Biaya variabel per unit}}$$

Perhitungan titik impas dalam rupiah penjualan :

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp)}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel per unit}}{\text{Harga jual per unit}}}$$

Adapun uraian dari masing-masing komponen *break even point* adalah:

- i. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya dalam kisaran volume kegiatan tertentu.
- ii. Biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
- iii. Penjualan merupakan harga jual dikalikan dengan jumlah produk yang dijual.
- iv. Harga merupakan jumlah uang yang menyatakan nilai tukar suatu kesatuan benda tertentu (Mulyadi, 2009:15).

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Usaha Dendeng Daun Singkong Rita

1. Gambaran umum dan sejarah usaha

Usaha Dendeng Daun Singkong Rita didirikan pada bulan Januari 2012 di bawah pimpinan Ibuk Rita Yanti sebagai pemilik usaha. Berdirinya Usaha ini pada awalnya dilatarbelakangi oleh hobi pemilik yang senang memasak. Pemilik tertarik untuk membuat formula dendeng daun singkong yang didapatkan di internet. Daun singkong tersedia melimpah namun pemanfaatannya masih terbatas untuk sayur. Berdirinya usaha ini maka akan meningkatkan nilai tambah daun singkong dan menambah keanekaragaman makanan dari daun singkong.

Usaha yang digolongkan pada usaha pengolahan hasil pertanian ini berlokasi di Jalan Jhoni Anwar No.34 Kelurahan Lapai Kecamatan Nanggalo Kota Padang. Usaha ini menghasilkan dendeng daun singkong dengan bahan baku daun singkong yang masih muda. Pada awalnya usaha dendeng daun singkong ini hanya usaha kecil dan dipasarkan kepada teman-teman dekat pemilik. Respon positif dari pembeli mendorong pemilik usaha menaikkan volume produksinya dan menambah perluasan pasar dengan melakukan kerja sama dengan beberapa toko oleh-oleh di Kota Padang. Untuk meningkatkan kepercayaan konsumen Dendeng Daun Singkong Rita dilengkapi dengan izin dari dinas kesehatan: P-IRT No. 204137101987.

Pemilik usaha dendeng daun singkong telah mengikuti berbagai pelatihan dalam upaya meningkatkan keterampilan dalam usahanya. Menurut pemilik, selain ilmu dan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan tersebut, relasi juga bertambah. Adapun pelatihan-pelatihan yang pernah diikuti antara lain: *Achievement Motivation Training* dari KOPERINDAG Sumbar tahun 2012, *Achievement Motivation Training* dari KOPERINDAG Sumbar tahun 2013 dan pelatihan kewirausahaan dan penanaman modal tahun 2014.

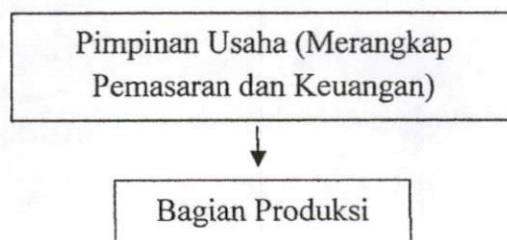
Manajemen suatu usaha yang baik selalu terkait dengan adanya perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), penggerakan (*actuating*) dan pengawasan (*controlling*). Usaha Dendeng Daun Singkong Rita merupakan usaha rumah tangga, jadi manajemen usaha ini juga terkait dengan perencanaan,

pengorganisasian, penggerakan dan pengawasan juga dilakukan dengan sederhana. Usaha ini dari awal berdiri belum melakukan perencanaan yang baik terhadap kegiatan usaha baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Usaha melakukan perencanaan hanya untuk kegiatan jangka pendek yaitu hanya untuk satu kali produksi seperti perencanaan untuk pembelian bahan baku dan bahan penolong. Kegiatan tersebut dilakukan jika ada permintaan dari toko atau swalayan. Siagian (2003:16) menambahkan bahwa sebagian besar produsen, terutama produsen kecil biasanya tidak menyusun perencanaan di atas kertas secara terperinci dalam membuat anggaran biaya yang diperlukan.

Usaha Dendeng Daun Singkong Rita merupakan usaha perseorangan yang tidak memiliki struktur organisasi tertulis dan masih sangat sederhana. Usaha ini dipimpin langsung oleh pemilik usaha yang bertanggung jawab terhadap kelangsungan kegiatan usaha tersebut. Pemilik merangkap tanggungjawab pada bagian produksi, keuangan dan pemasaran. Tenaga kerja pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita pada saat ini berjumlah tiga orang, yang semuanya berasal dari dalam keluarga.

Mengacu pada banyaknya tenaga kerja pada sebuah perusahaan, Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat (2010) mengklasifikasikan perusahaan industri kedalam 4 kelompok yaitu: (a) Industri Rumah Tangga yang memiliki tenaga kerja sebanyak 1-4 orang, (b) Industri Kecil yang memiliki tenaga kerja 5-19 orang, (c) Industri Menengah yang memiliki tenaga kerja sebanyak 20-99 orang, (d) Industri Besar yang memiliki tenaga kerja lebih dari 100 orang. Berdasarkan kriteria diatas, Usaha Dendeng Daun Singkong Rita termasuk Industri Rumah Tangga.

Struktur organisasi Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dapat digambarkan seperti pada Gambar 2.



Gambar 2. Struktur Organisasi pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita

Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dipimpin oleh ibuk Rita Yanti yang bertanggung jawab atas semua kegiatan usaha. Adapun penjelasan mengenai tugas masing-masing sebagai berikut:

- a. Pimpinan usaha bertugas dan bertanggung jawab mengatur, mengawasi dan mengambil keputusan atas kegiatan usaha, memegang tugas bagian keuangan, pemasaran dan juga ikut serta dalam proses produksi.
- b. Bagian produksi bertugas dan bertanggungjawab dalam memproses bahan baku menjadi produk yang siap di pasaran. Pada bagian ini pemilik ikut terlibat dalam proses produksi.

Subanar (1994:6) menjelaskan, ciri-ciri usaha kecil adalah pemilik usaha merangkap manajer yang bekerja sendiri dan memiliki gaya manajemen sendiri, pemilik berperan sebagai pekerja sekaligus penerima laba secara penuh, struktur organisasinya sederhana dan jumlah tenaga kerja yang terbatas dengan pembagian kerja yang longgar. Struktur organisasi yang dijalankan oleh Usaha Dendeng Daun Singkong Rita adalah struktur organisasi garis. Menurut Swastha dan Sukotjo (1999:141), struktur organisasi garis menggambarkan adanya kesatuan antara pemimpin dan perintah, pimpinan lebih cepat dalam mengambil keputusan sebab tidak perlu membicarakan dengan orang lain. Pimpinan dapat lebih cepat memberikan perintah sebab perintah tersebut dapat diberikan langsung kepada bawahan. Dengan menggunakan organisasi garis pihak usaha bisa menghemat biaya karena pengawasan dari berbagai kegiatan hanya dilakukan oleh satu orang saja yaitu pemilik usaha. Sedangkan kelemahan dari struktur organisasi garis ini adalah adanya kecenderungan pimpinan untuk bertindak secara otokratis, kurang kerjasama diantara masing-masing bagian dan juga kesempatan berkembang untuk para tenaga kerja menjadi terbatas.

Bagian manajemen yang ketiga adalah penggerakan (*accuating*). Bagian manajemen ketiga ini termasuk didalamnya pengarahan. Pengarahan merupakan aspek hubungan manusiawi dalam kepemimpinan yang mengikat para bawahan untuk bersedia mengerti dan menyumbangkan tenaganya secara efektif serta efisien untuk mencapai tujuan (Swastha dan Sukotjo, 1999:112).

Manajemen pengarahan berperan penting dalam pengembangan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita. Pemilik memberikan pengarahan kepada

bawahannya sebagai pekerja agar melakukan pekerjaan sesuai dengan bagian masing –masing. Pengarahan yang baik dan optimal pada setiap pekerjaan akan membantu dalam memperoleh hasil yang maksimal.

Bagian manajemen selanjutnya adalah pengkoordinasian dan pengawasan. Menurut Swastha dan Sukotjo (1999:120) pengkoordinasian yang baik dapat dilakukan jika masing-masing individu menyadari dan memahami akan tugas-tugas mereka. Mereka harus mengetahui bahwa sebenarnya tugas mereka sangat membantu pada usaha untuk mencapai tujuan organisasi. Usaha Dendeng Daun Singkong Rita belum memiliki pembagian tugas yang jelas pada tenaga kerjanya. Pemilik memilih sikap kerjasama dalam semua pekerjaan terutama dalam proses produksi sehingga koordinasi dapat dilakukan dari pimpinan kepada bawahan dan begitu juga sebaliknya. Meskipun usaha ini belum membuat perencanaan yang baik, pemilik tetap melakukan pengawasan dalam menjalankan usahanya agar tidak terjadi kesalahan yang menyebabkan kerugian. Handoko (2001:359) menegaskan bahwa pengawasan merupakan proses untuk menjamin bahwa tujuan – tujuan organisasi dan manajemen tercapai.

2. Karakteristik Wirausaha Pemilik Usaha

Jiwa wirausaha harus dimiliki oleh orang yang memasuki dunia usaha. Wirausaha yang sukses tentu saja harus memiliki kompetensi dalam menghadapi resiko dan tantangan. Menurut Norman Scarborough dalam Suryana (2006:101), kompetensi usaha yang diperlukan adalah : 1) kemampuan teknik, yaitu kemampuan tentang bagaimana memproduksi barang dan jasa serta cara menyajikannya. 2) kemampuan pemasaran, yaitu kemampuan tentang bagaimana menentukan pasar dan pelanggan serta harga yang tepat. 3) kemampuan modal, yaitu kemampuan tentang bagaimana memperoleh sumber-sumber dana dan cara menggunakannya. 4) kemampuan hubungan, yaitu kemampuan tentang bagaimana cara mencari, memelihara dan mengembangkan relasi serta kemampuan komunikasi dan negosiasi.

Dalam memasuki arena bisnis atau memulai usaha baru, seseorang dituntut tidak hanya memiliki kemampuan tapi juga ide dan kemauan. Ide dan kemauan itu di wujudkan dalam bentuk barang dan jasa yang laku di pasar (Suryana,2006:101). Ibuk Rita Yanti sebagai pemilik usaha dendeng daun

singkong merupakan seorang wirausaha yang memiliki kompetensi, ide dan kemauan. Hal itu diwujudkan dengan mendirikan sebuah usaha yang menghasilkan produk dendeng daun singkong. Berdirinya usaha ini juga menunjukkan sikap berani pemilik usaha dalam menghadapi resiko dan tantangan, sebelumnya pemilik adalah seorang ibu rumah tangga yang kemudian berbekal pengetahuan yang di dapatkannya di internet tentang pembuatan dendeng daun singkong, Ibuk Rita terjun dalam dunia wirausaha. Pemilik berperan dan bertanggungjawab penuh dalam kelangsungan usahanya yang menunjukkan sikap kerja keras seorang wirausaha. Namun demikian, keberanian mendirikan usaha saja belum cukup, seorang wirausaha juga harus memperhatikan bagaimana kelangsungan usahanya untuk masa sekarang dan masa yang akan datang.

Menurut Suryana (2006:67) keberhasilan seorang wirausaha ditentukan oleh beberapa faktor yaitu: a) kemampuan dan kemauan, b) tekad yang kuat dan kerja keras, c) mengenal peluang yang ada dan berusaha meraihnya ketika ada kesempatan. Kasmir (2008:27) menambahkan ciri wirausaha yang dikatakan berhasil seperti memiliki visi dan tujuan yang jelas, inisiatif dan selalu proaktif, berorientasi pada prestasi, berani mengambil resiko, kerja keras, bertanggung jawab terhadap segala aktifitas yang dijalankannya, komitmen kepada berbagai pihak, mengembangkan dan memelihara hubungan baik.

B. Aspek Manajemen Operasional

1. Aspek Sumber Daya Manusia Dan Peralatan

Pada awal berdirinya usaha ini hanya dikerjakan oleh Ibuk Rita yang merupakan pemilik usaha. Seiring dengan meningkatnya permintaan yang mempengaruhi peningkatan jumlah produksi maka usaha ini menambah jumlah tenaga kerjanya sebanyak dua orang. Pada bulan Mei 2014 ada tiga orang tenaga kerja pada usaha dendeng daun singkong Rita. Pada usaha ini belum ada pembagian kerja yang jelas. Adapun identitas tenaga kerja yang dimiliki Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Identitas Tenaga Kerja Usaha Dendeng Daun Singkong Rita

No	Nama	Jenis kelamin	Umur (th)	Pendidikan	Bagian	Ket	Lama Bekerja (tahun)	Hubungan dengan pemilik
1	Rita Yanti	Pr	41	SMA	Pimpinan, produksi, pemasaran, keuangan	TKDK	2	-
2	Jasmaniar	Pr	61	SD	Produksi	TKDK	2	Ibukandung
3	Marzaimi	Pr	52	SLTP	Produksi	TKDK	1	Etek

Tenaga kerja pada usaha ini semuanya berasal dari dalam keluarga dan tinggal di lingkungan sekitar usaha sehingga tenaga kerja tidak perlu mengeluarkan biaya transportasi. Dari Tabel 2 terlihat bahwa tingkat pendidikan tenaga kerja terdiri dari 1 orang SMA, 1 orang SMP dan 1 orang SD. Walaupun secara teoritis bahwa tingkat pendidikan mempengaruhi kemampuan seseorang untuk maju dan mengelola perusahaan, tetapi pada usaha ini pihak usaha tidak terlalu mementingkan tingkat pendidikan, yang terpenting tenaga kerja mau dibimbing dalam melaksanakan tugas. Proses produksi tidak hanya dilakukan oleh tiga orang tenaga kerja di atas tetapi juga tenaga kerja pembantu yaitu kemenakan pemilik usaha jika kemenakannya tersebut ada waktu dan tidak mengganggu kegiatan sekolah.

Pimpinan usaha yang merangkap pemasaran, keuangan dan produksi digaji sebesar Rp 1.500.000,00/bulan dengan kegiatan membeli bahan baku, memproduksi dendeng daun singkong sampai siap untuk dipasarkan dan memasarkan produk. Tenaga kerja produksi diberi upah Rp 50.000/ produksi yang bertugas sebagai tenaga kerja pelaksana dalam proses bahan baku menjadi dendeng daun singkong. Tenaga kerja tersebut juga bertanggung jawab dalam mengemas produk dan pengemasan. Untuk tiap kali proses produksi memerlukan waktu tiga hari dengan jumlah jam kerja 17 jam dengan rata-rata produksi 253 bungkus.

Usaha Dendeng Daun Singkong Rita menggunakan metode pengupahan dalam menetapkan gaji tenaga kerjanya, yaitu metode upah langsung (*straight salary*), berupa pemberian gaji tiap produksi. Menurut Swastha dan Sukotjo

(1999: 269) dimana upah dibayarkan dalam sejumlah uang atas dasar satuan waktu tertentu seperti harian, mingguan, bulanan atau tahunan.

Berdasarkan Upah Minimum Provinsi (UMP) yang berlaku di Sumatera Barat tahun 2014 adalah Rp. 1.490.000,00 perbulannya (SK Gubernur Sumatera Barat No. 562-846-2013 tanggal 29 Oktober 2013), upah yang diterima tenaga kerja Usaha Dendeng Daun Singkong Rita sangat rendah dibandingkan dengan UMP yang berlaku kecuali pimpinan usaha. Hal ini disebabkan karena upah diberikan sesuai dengan jumlah berproduksi. Semakin sering berproduksi maka upah yang diterima juga semakin banyak dan begitu juga sebaliknya.

Selain tenaga kerja, komponen lain yang dibutuhkan dalam berproduksi adalah tersedianya tempat melakukan usaha, mesin dan peralatan-peralatan yang dilakukan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Usaha Dendeng Daun Singkong Rita memakai rumahnya sendiri sebagai tempat usaha. Jenis investasi dan peralatan yang digunakan oleh usaha ini dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Investasi dan Peralatan yang Digunakan dalam Proses Produksi dan Pemasaran Usaha Dendeng Daun Singkong Rita

No	Jenis investasi dan peralatan	Kegunaan	Jumlah
1.	Bangunan dengan luas 11 m ²	Tempat kegiatan produksi	1 unit
2.	Motor	Digunakan sebagai sarana transportasi yang menunjang kegiatan usaha.	1 unit
3.	Blender	untuk menghancurkan bawang putih.	1 unit
4.	<i>Hand sealer</i>	untuk mengemas produk.	1 unit
5.	Timbangan	untuk menimbang bahan baku dan bahan penolong dan menimbang produk yang akan dikemas	1 unit
6.	Kompore minyak tanah	untuk proses perebusan daun singkong dan pengukusan adonan dendeng daun singkong sampai membentuk seperti lontong	2 unit
7.	Tungku	untuk proses penggorengan dendeng daun singkong	1 unit
8.	Kuali	untuk proses penggorengan dendeng daun singkong	1 unit
9.	Pisau	untuk mengupas bawang putih, menghaluskan daun singkong yang telah direbus dan memotong adonan dendeng daun singkong yang telah di kukus.	2 unit
10.	Sendok penggoreng	untuk mengaduk dendeng daun singkong saat penggorengan	2 unit
11.	Peniris	untuk meniriskan minyak dendeng daun singkong setelah digoreng	2 unit
12.	Baskom	wadah dendeng daun singkong	14 unit
13.	Dandang	untuk merebus daun singkong dan adonan daun singkong	2 unit
14.	Tabung gas	untuk tempat bahan bakar gas	1 unit
15.	Ampia	Untuk memipihkan "lontong daun singkong" yang telah di potong-potong	3 unit

2. Aspek Manajemen Produksi

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan dendeng daun singkong adalah daun singkong yang masih muda. Bahan baku di beli langsung di Pasar Raya Padang. Pembelian bahan baku dilakukan jika akan membuat dendeng daun singkong. Selama satu bulan periode penelitian usaha ini melakukan produksi sebanyak tiga kali. Setiap produksi menggunakan 40 ikat daun singkong dengan harga Rp. 1.000/ ikat. Jadi jumlah bahan baku yang digunakan oleh pihak

usaha adalah sebanyak 120 ikat dengan total biaya sebesar Rp. 120.000,00 selama 1 bulan periode penelitian. Untuk rincian perhitungan bahan baku dapat dilihat pada Lampiran 4.

Selain bahan baku daun singkong, usaha ini juga membutuhkan bahan penolong yang di beli di Pasar Raya Padang. Bahan penolong dibeli ketika akan melakukan proses produksi. Adapun bahan penolong yang digunakan untuk satu kali produksi yaitu 15 kg tepung beras, 0.5 kg masako, 0.8 kg bawang putih, 0.7 kg ketumbar, 2 kg cabe dan 8 liter minyak goreng. Selama satu bulan periode penelitian usaha ini melakukan pembelian bahan baku sebanyak tiga kali untuk tiga kali produksi. Biaya bahan penolong yang dikeluarkan selama 1 bulan periode penelitian yaitu sebesar Rp. 990.000,00 untuk rincian perhitungan bahan penolong dapat dilihat pada lampiran 5.

3. Proses Produksi

Proses pembuatan dendeng daun singkong dilakukan dalam 3 hari karena permintaan dari toko dan swalayan langganannya tidak mendesak, tetapi jika permintaan produk harus segera dipenuhi maka proses produksi dapat dilakukan dalam dua hari. Hari pertama mengolah bahan baku dan bahan penolong sampai membentuk seperti "lontong daun singkong" yang di mulai pada pukul 07.00 WIB sampai pukul 12.00 WIB. Hari kedua pemotongan, pemipihan "lontong daun singkong" dan digoreng. Setelah di goreng dendeng daun singkong ditaburi cabe. Proses ini di mulai pada pukul 07.00 WIB sampai pukul 15.00 WIB. Hari ketiga pengemasan, di mulai pada pukul 07.00 WIB sampai pukul 11.00 WIB. Adapun tahapan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi pada usaha ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- i. Pencucian dan Perebusan daun singkong
Daun singkong di cuci dan dipotong-potong kemudian direbus sampai lunak menggunakan dandang selama 1 jam.
- ii. Penirisan dan penghalusan
Daun singkong yang telah direbus diangkat, ditiriskan dan dihaluskan.
- iii. Pembuatan adonan
Daun singkong yang telah direbus di angkat dan dihaluskan dicampurkan dengan tepung beras dan bumbu (bawang putih yang telah di haluskan,

ketumbar dan royco) sampai membentuk adonan. Proses ini memerlukan waktu sekitar 2 jam.

iv. Pengukusan

Adonan dendeng daun singkong di masukan kedalam plastik ukuran satu kilogram dan di ikat dengan karet kemudian dikukus selama 2 jam dalam dandang sampai membentuk seperti "lontong daun singkong". Setelah itu, di angkat dan didinginkan.

v. Pemotongan, pemipihan dan penggorengan

Lontong daun singkong dipotong-potong dengan ukuran sekitar setengah senti meter dan dipipihkan dengan ampia kemudian digoreng dalam minyak yang telah di panaskan.

vi. Penirisan

Dendeng daun singkong yang telah masak di angkat dan ditiriskan agar tidak mengandung minyak.

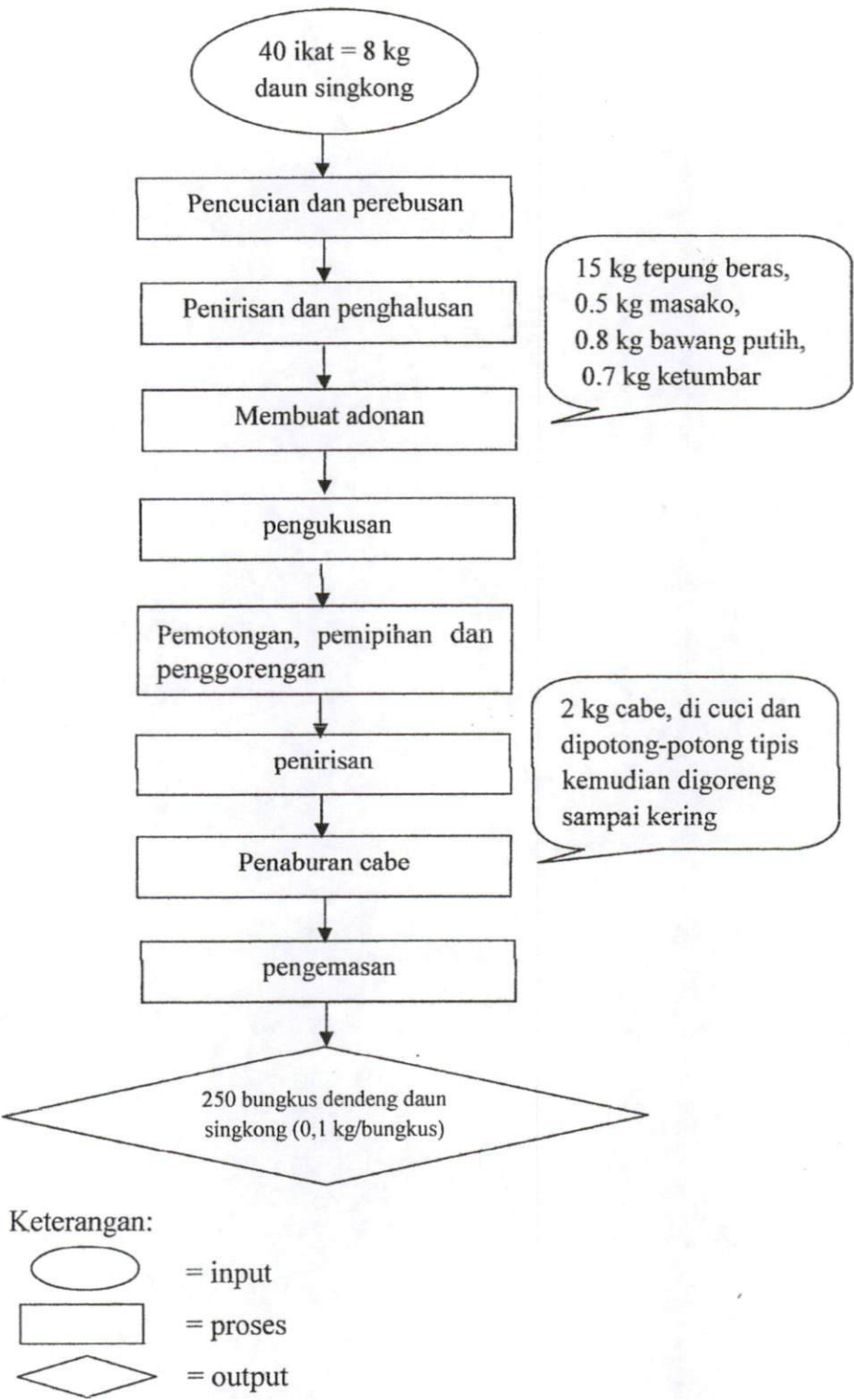
vii. Penaburan cabe

Sembari menunggu dendeng daun singkong siap di goreng persiapkan cabe untuk ditaburkan pada dendeng. Cabe di cuci dan di potong-potong tipis kemudian di goreng sampai kering.

viii. Pengemasan

Pengemasan dilakukan oleh tiga orang tenaga kerja. 2 orang bertugas mengemas kedalam plastik, 1 orang bertugas mengepres produk memberikan pelabelan pada produk.

Diagram alir proses produksi dendeng daun singkong Rita dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses Produksi Dendeng Daun Singkong Rita

C. Aspek Keuangan

1. Sumber modal

Kondisi keuangan sangat perlu diperhatikan oleh perusahaan terutama ketersediaan modal. Sumber modal awal untuk Usaha Dendeng Daun Singkong Rita adalah modal pribadi. Jumlah modal awal usaha ini adalah Rp. 150.000 dan dengan menggunakan peralatan yang sudah ada sebelum memulai usahanya. Dengan modal yang sangat minim, pada awalnya pihak usaha hanya mampu memproduksi beberapa bungkus saja. Usaha ini belum pernah melakukan pinjaman ke pihak manapun dan belum pernah menerima bantuan dari pihak manapun termasuk dari dinas perindustrian. Menurut pemilik usaha, berurusan dengan pihak dinas perindustrian dirasakan sulit, melihat banyaknya persyaratan yang harus dipenuhi.

2. Pembukuan

Usaha Dendeng Daun Singkong Rita belum melakukan pencatatan keuangan dan transaksi yang terjadi pada usaha ini. Pembuatan laporan keuangan merupakan cara pengolahan keuangan yang baik karena dengan adanya laporan keuangan yang jelas akan terlihat keadaan sebenarnya dari usaha. Apabila pencatatan keuangan tidak dilakukan maka akan menyulitkan pemilik usaha untuk dalam pengambilan keputusan dan pengembangan usaha, karena pengolahan keuangan merupakan hal penting dalam menjalankan usaha.

Saat ini banyak usaha kecil yang tidak membiasakan untuk membuat pencatatan yang jelas pada kegiatan usahanya. Padahal menurut Subanar (1994), administrasi pembukuan usaha kecil memerlukan minimal 3 jenis buku, yaitu: buku harian, buku jurnal dan buku besar.

D. Aspek pemasaran

Pada saat ini kegiatan pemasaran memiliki peranan yang sangat penting dalam dunia usaha. Dalam hal ini pemasaran berada diantara produksi dan konsumsi, ini berarti bahwa pemasaran menjadi penghubung antara kedua faktor tersebut. Kondisi perekonomian seperti sekarang ini, tanpa adanya pemasaran orang sulit mencapai tujuan konsumsi yang memuaskan. Penjual berada di pihak

yang menjalankan kegiatan pemasaran (juga kegiatan produksi) dan pembeli berada pada titik konsumsi (Swastha dan Sukotjo, 1999:178).

Usaha Dendeng Daun Singkong Rita seharusnya juga memperhatikan hal-hal yang menyangkut dengan kegiatan pemasaran. Untuk dapat mencapai tujuan perusahaan yaitu mencapai pasar yang dituju dengan memenuhi dan melayani konsumen seefektif mungkin, perusahaan perlu mengendalikan, memadukan dan mengkoordinasikan variabel pemasarannya. Untuk itu pemilik usaha juga harus memperhatikan bagaimana bauran pemasaran yang merupakan inti dari pemasaran yang telah dilakukan saat ini, meliputi produk, harga, distribusi dan promosi.

1. Produk

Usaha Dendeng Daun Singkong Rita menawarkan produk makanan yaitu dendeng daun singkong. Produk dikemas dengan menggunakan plastik transparan, tebal dan menggunakan merek "Dendeng Daun Singkong Rita". Produk adalah suatu sifat yang kompleks baik yang dapat diraba maupun tidak dapat diraba, termasuk bungkus, warna, harga, prestise perusahaan dan pengecer, pelayanan perusahaan dan pengecer, yang diterima oleh pembeli untuk memenuhi kebutuhannya (Swastha dan Sukotjo, 1999: 194). Untuk variabel produk Usaha Dendeng Daun Singkong Rita meliputi klasifikasi produk, mutu produk, merek, dan kemasan.

a. Klasifikasi produk

Dendeng daun singkong yang dihasilkan oleh usaha ini termasuk produk konsumsi yaitu produk yang dibeli oleh konsumen akhir untuk di konsumsi tanpa harus diproses lagi. Klasifikasi produk menurut tujuan penggunaannya terbagi atas (1) barang konsumsi yaitu barang-barang yang dibeli untuk dikonsumsi tanpa diproses lagi, dan (2) barang industri yaitu barang-barang yang di beli untuk diproses lagi dan digunakan untuk kepentingan industri (Swastha dan Sukotjo, 1999:195).

b. Mutu produk

Pemilik usaha sangat memperhatikan mutu produk dendeng daun singkong. Produk yang ditawarkan tergolong kepada barang konsumsi,

sehubungan dengan itu untuk menghasilkan dendeng daun singkong yang bermutu pemilik usaha menggunakan bahan baku yang telah dipilih untuk mendapatkan dendeng daun singkong yang berkualitas baik. Pemilihan bahan baku dengan kualitas baik ini dilakukan dengan cara memilih daun singkong yang masih muda dan masih segar. Selain itu, pihak usaha juga tidak menggunakan bahan pengawet buatan untuk produknya, sehingga aman untuk di konsumsi.

Produk Dendeng Daun Singkong Rita memiliki daya tahan sampai dua bulan selama kondisi kemasan tetap terjaga dalam kondisi baik atau perekat kemasan tidak terbuka. Usaha Dendeng Daun Singkong Rita ini telah mendapatkan izin berupa Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kota Padang dengan memperoleh izin Dinkes P-IRT No. 204137101987, sertifikat ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk dendeng daun singkong.

c. Merek produk

Merek adalah suatu nama, istilah simbol atau desain (rancangan), atau kombinasinya yang dimaksudkan untuk memberi tanda pengenalan barang atau jasa dari seorang penjual atau sekelompok penjual dan untuk membedakannya dari barang-barang yang dihasilkan oleh pesaing (Swastha dan Ibnu, 1999: 199). Merek yang digunakan pada usaha ini adalah "Dendeng Daun Singkong Rita". Pemilihan nama berasal dari nama pemilik sendiri. Nama merek usaha ini juga telah mendapat izin PIRT yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan. Hal ini nantinya dapat menjadi perlindungan secara hukum untuk melindungi produk dari pemalsuan ciri-ciri produk. Merek yang digunakan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dicetak dalam bentuk kertas berukuran 13x7 cm. Pada merek tersebut tertera informasi alamat usaha, label halal dan komposisi. Informasi ini berguna bagi konsumen untuk menilai sebuah produk yang dihasilkan. Merek kertas yang digunakan berwarna putih sebagai warna dasar kertas dengan tulisan merek berwarna hitam, biru dan merah yang dilengkapi dengan gambar rumah gadang sebagai latar merek. Sebaiknya desain merek produk dibuat dengan tampilan warna yang lebih cerah agar lebih menarik konsumen.

Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita ada beberapa hal yang seharusnya dicantumkan pada merek produk seperti berat bersih dan tanggal

kardaluarsa karena menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia no 69 tahun 1999 pasal 3 ayat 2 tentang label produk pangan harus ada informasi tentang nama produk, daftar bahan yang digunakan (komposisi), berat bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi dan tanggal, bulan dan tahun kardaluarsa produk.

d. Kemasan

Mengemas merupakan aktivitas merancang dan membuat wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Fungsi primer dari kemasan adalah memberi tempat dan melindungi produk serta kemudahan. Pengemasan dapat memperlambat kerusakan produk, memperpanjang umur simpan, dan menjaga atau meningkatkan kualitas dan keamanan pangan, menjaga ke higienisan produk seperti dari kontaminasi udara dari luar (Kotler dan Gery, 2008: 275). Dendeng daun singkong Rita dikemas dengan plastik transparan berukuran 15 x 27 cm. Usaha ini hanya memproduksi dalam satu ukuran saja yaitu 0,1 kg per bungkus. Kemasan direkatkan dengan menggunakan alat press listrik, hal ini dilakukan agar kualitas dan ke higienisan dendeng daun singkong tetap terjaga.

Kemasan yang digunakan masih sangat sederhana karena masih menggunakan plastik biasa dalam pengemasan produknya. Padahal saat ini sudah banyak macam kemasan yang lebih baik dan berinovasi yang di jual. Sebaiknya pemilik usaha dapat mempertimbangkan hal ini karena dengan menggunakan kemasan yang lebih baik dapat menarik perhatian konsumen dan secara tidak langsung dapat menambah peminat produk serta memperluas pangsa pasar produk ini. Buckle, dkk (2010:179) menambahkan bahwa pengemasan bahan pangan harus memperhatikan lima fungsi-fungsi utama yaitu (1) harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kotoran dan pencemaran lainnya, (2) harus memberi perlindungan pada bahan pangan terhadap kerusakan fisik, air, oksigen dan sinar, (3) harus berfungsi secara benar, efisien dan ekonomis dalam proses pengepakan yaitu selama pemasukan bahan pangan kedalam kemasan, (4) harus mempunyai suatu tingkat kemudahan untuk dibentuk menurut rancangan misalnya kemudahan dalam membuka dan menutup kembali wadah tersebut, (5) harus memberi pengenalan, keterangan dan daya tarik penjualan.

2. Harga produk

Harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Penentuan harga ini merupakan salah satu keputusan yang penting bagi manajemen. Harga yang ditetapkan harus dapat menutup semua ongkos, atau bahkan lebih dari itu, yaitu untuk mendapatkan laba. Tetapi jika harga ditentukan terlalu tinggi akan berakibat kurang menguntungkan. Hal ini menyebabkan pembeli akan berkurang, volume penjualan berkurang, semua biaya mungkin tidak dapat ditutup dan akhirnya perusahaan bisa menderita rugi. Salah satu prinsip bagi manajemen dalam penentuan harga ini adalah menitik-beratkan pada perkiraan pemilik usaha terhadap kemauan pembeli untuk harga yang telah ditentukan dengan jumlah yang cukup untuk menutup ongkos-ongkos dan menghasilkan laba (Swastha dan Sukotjo, 1999: 211). Pemilik usaha belum pernah menghitung secara pasti besarnya seluruh biaya produksi yang dikeluarkan untuk usaha. Pemilik menetapkan harga jual dendeng daun singkong dengan cara memperkirakan harga jual tanpa mengkalkulasikan komponen biaya produksi yang dikeluarkan untuk produksi secara jelas. Berdasarkan hasil penelitian, Usaha Dendeng Daun Singkong Rita menetapkan harga produk yaitu Rp. 9.000/bungkus untuk pedagang pengecer dan Rp. 10.000/ bungkus untuk konsumen akhir.

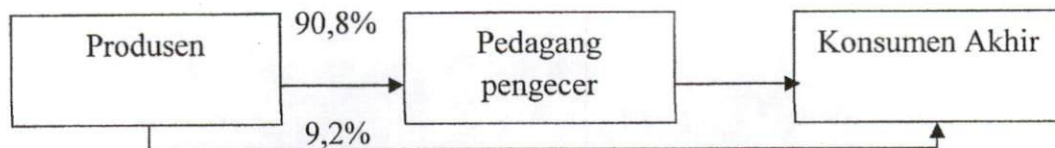
3. Distribusi

Distribusi produk Usaha Dendeng Daun Singkong Rita menggunakan saluran distribusi langsung dan tidak langsung. Pihak usaha memasarkan produknya melalui pedagang pengecer, saat ini produk dendeng daun singkong Rita sudah dipasarkan di beberapa toko oleh-oleh dan swalayan yang ada di kota Padang. Saat ini Usaha Dendeng Daun Singkong Rita memiliki 11 pengecer yaitu: Roti Randang Ni Nur, Christine Hakim, Rohana Kudus, SJS, 4x7, Yosie Air Tawar, Yosie Tabing, Yosie Jalan Adinegoro, ON, Rendang ACC, dan Toko Budiman. Produk Dendeng Daun Singkong Rita diantarkan langsung oleh pemilik ke pengecer.

Sistem pembayaran yang dilakukan pedagang pengecer kepada pihak adalah pembayaran secara konsinyasi. Pengecer akan membayar kepada pihak

usaha seberapa banyak dendeng daun singkong Rita yang terjual, barang masuk maka tagihan yang lama dibayar.

Saluran distribusi pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dapat dilihat pada Gambar 4:



Gambar 4. Saluran Distribusi Usaha Dendeng Daun Singkong Rita

Menurut Kotler dan Gery (1997: 7), distribusi merupakan sistem penting dalam memasarkan produk, ada dua tingkatan perantara dalam saluran distribusi yaitu: (a) saluran langsung, yaitu saluran pemasaran yang tidak memiliki tingkatan perantara, (b) saluran pemasaran tidak langsung, yaitu saluran berisikan satu atau lebih tingkatan perantara. Pada gambar 4 dapat dilihat bahwa jumlah penjualan melalui pedagang pengecer lebih besar dibandingkan penjualan langsung ke konsumen akhir yaitu sebesar 90,8%. Jumlah penjualan yang lebih rinci dapat dilihat pada Tabel 4.

4. Promosi

Promosi yang dilakukan oleh Usaha Dendeng Daun Singkong Rita adalah promosi *personal selling* dan mengikuti pameran yang dilakukan oleh Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Sumbar serta tidak ada biaya khusus yang dikeluarkan untuk kegiatan promosi yang dilakukan oleh usaha dendeng daun singkong Rita. Kegiatan promosi yang kurang menjadi salah satu penyebab produk ini kurang dikenal masyarakat. Sebaiknya pihak usaha dapat memanfaatkan berbagai media sosial yang ada sebagai alat untuk mempromosikan produknya seperti penggunaan media internet yang sangat banyak di pakai saat ini.

Menurut Swastha dan Sukotjo (1999: 222), kegiatan yang ada dalam promosi ini pada umumnya ada empat, yaitu : a) Periklanan, adalah komunikasi non individual dengan sejumlah biaya melalui berbagai media yang dilakukan oleh perusahaan, lembaga non laba, serta individu-individu, b) *Personal selling*, adalah interaksi antar individu saling bertatap muka yang diajukan untuk

menciptakan, memperbaiki, menguasai atau mempertahankan hubungan pertukaran yang saling menguntungkan dengan pihak lain, c) Promosi penjualan, merupakan suatu kegiatan dalam promosi. Perusahaan menggunakan alat-alat promosi seperti peragaan, pameran, demonstrasi, hadiah, contoh barang dan sebagainya, dan d) Publisitas, merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan melalui suatu media, namun informasi yang tercantum tidak berupa berita.

Berdasarkan kegiatan promosi di atas selain promosi dengan *personal selling* pihak usaha juga bisa melakukan kegiatan promosi publisitas, yang dilakukan melalui media sehingga produk lebih dikenal luas oleh masyarakat.

E. Analisis Keuntungan dan Titik Impas

1. Analisis Keuntungan

a. Pendapatan Penjualan

Laba bersih atau keuntungan bersih dapat diperoleh dari seluruh penghasilan dikurangi dengan seluruh biaya. Besar laba yang dapat dicapai menjadi ukuran sukses sebuah perusahaan. Penerimaan yang dimaksud adalah penjualan dari produk dan biaya adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha. Pendapatan penjualan merupakan nilai yang diterima oleh usaha dari hasil penjualan dendeng daun singkong Rita yang diproduksi. Jumlah pendapatan penjualan usaha selama periode 12 Mei s/d 11 Juni 2014 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4: Jumlah Produksi dan Pendapatan Penjualan Produk Dendeng Daun Singkong Rita Periode 12 Mei - 11 Juni 2014

Produksi ke-	Jumlah produksi (bungkus)	Penjualan (bungkus)		Pendapatan penjualan		Total pend. penjualan (Rp)
		Pedagang pengecer	Konsumen Akhir	Pedagang pengecer	Konsumen akhir	
1	230	230	20	2.070.000	200.000	2.270.000
2	230	230	25	2.070.000	250.000	2.320.000
3	230	230	25	2.070.000	250.000	2.320.000
Jumlah	690	690	70	6.210.000	700.000	6.910.000
%		90,8	9,2			

Ket: Harga untuk pedagang pengecer adalah Rp 9.000 dan harga untuk konsumen akhir adalah Rp. 10.000.

Pada Tabel 4 diketahui bahwa pendapatan penjualan dendeng daun singkong Rita selama periode 12 Mei s/d 11 Juni 2014 sebesar Rp 6.910.000.

b. Biaya

i. Biaya tetap

Biaya overhead pabrik tetap pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita terdiri dari biaya penyusutan peralatan, penyusutan kendaraan, penyusutan bangunan, biaya pajak kendaraan, biaya pajak bangunan dan gaji pimpinan usaha. Biaya penyusutan alat merupakan salah satu biaya overhead tetap, maka terlebih dahulu harus mencari berapa biaya penyusutan dari aktiva tetap dengan menggunakan metode garis lurus. Nilai sisa alat yang digunakan pada akhir umur ekonomis diperkirakan sebesar 10% dari harga beli. Nilai sisa merupakan taksiran harga pasar aktiva tetap pada akhir masa manfaat, dimana tidak terdapat sebuah aturan yang pasti dan tepat untuk memperkirakan jangka waktu kegunaan dan nilai sisa sebuah harta tetap. Umur ekonomis alat ditetapkan berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha. Total biaya penyusutan yang dikeluarkan usaha pada periode 12 Mei- 11 Juni 2014 yaitu sebesar Rp 144.962,00. (Lampiran 6) .

Biaya penyusutan kendaraan yang diperhitungkan juga merupakan biaya overhead pabrik tetap. Biaya penyusutan kendaraan, dikeluarkan untuk jenis investasi seperti Motor . Biaya penyusutan kendaraan motor dihitung berdasarkan jarak tempuh pemakaian motor. Adapun jarak tempuh pemakaian untuk usaha selama satu bulan penelitian adalah 135 km (22,5% dari total pemakaian) yang digunakan untuk membeli bahan baku, bahan penolong dan memasarkan produk, sedangkan pemakaian untuk pribadi yaitu 15 km/hari atau 465 km selama satu bulan. Biaya penyusutan yang dibebankan untuk usaha selama sebulan adalah sebesar Rp 27.000,00.

Untuk bangunan usaha juga diperhitungkan, luas bangunan secara keseluruhan adalah 88 m. Bangunan yang diperhitungkan sebagai biaya penyusutan hanya seluas 11 m (12,5% dari total luas bangunan) yaitu ruangan bagian belakang rumah . Biaya penyusutan dihitung berdasarkan lama pemakaian bangunan. Pemakaian untuk usaha selama satu bulan penelitian adalah 51 jam (45,1% dari total pemakaian) sedangkan untuk keperluan pribadi yaitu dua jam setiap hari atau 62 jam sebulan. Biaya penyusutan yang dibebankan untuk usaha

sebesar Rp 56.375,00/bulan .Untuk seluruh penyusutan tersebut lebih rinci dapat dilihat pada Lampiran 6.

Biaya pajak bangunan usaha merupakan biaya yang harus diperhitungkan dengan persentasi pemakaian bangunan 45,1% dari keseluruhan bangunan. Biaya pajak yang dikeluarkan untuk keseluruhan adalah sebesar Rp 29.167,00/bulan,- dan yang dibebankan untuk bangunan usaha sebesar Rp. 13.154,32 /bulan .Untuk lebih jelasnya terdapat pada Lampiran 7. Jadi, total biaya tetap yang dikeluarkan Usaha Dendeng Daun Singkong Ritaperiode 12 Mei - 11 Juni 2014 adalah Rp. 1.663.032 dan untuk rinciannya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Tetap Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita

Jenis biaya	Jumlah (Rp)
Biaya penyusutan peralatan	61.587,00
Biaya penyusutan kendaraan	27.000,00
Biaya penyusutan bangunan	56.375,00
Biaya biaya pajak kendaraan	4.687,65
Biaya biaya pajak bangunan	13.154,32
Biaya abodemen listrik	228,00
Biaya gaji pimpinan usaha	1.500.000,00
Total	1.663.032,00

ii. Biaya variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Adapun yang termasuk dalam biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variabel.

• Biaya bahan baku

Biaya bahan baku langsung adalah semua biaya bahan yang membentuk bagian integral dari barang jadi dan yang dapat dimasukkan langsung dalam kalkulasi biaya produk. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan dendeng daun singkong adalah daun singkong yang masih muda dan segar harga beli daun

singkong adalah Rp. 1.000/ikat. Rincian pemakaian dan biaya bahan baku selama periode penelitian dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Usaha Dendeng Daun Singkong Rita periode 12 Mei- 11 Juni 2014

Produksi ke-	Daun singkong		Total Biaya (Rp)
	ikat	kg	
1	40	8	40.000
2	40	8	40.000
3	40	8	40.000
Total	120	24	120.000

Dari Tabel 6 dapat dilihat bahwa jumlah pemakaian bahan baku Usaha Dendeng Daun Singkong Rita setiap periode produksi sama. Hal ini disebabkan karena disesuaikan dengan permintaan pasar. Selama periode tersebut tidak terjadi kenaikan harga bahan baku dan total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh usaha ini untuk periode 12 Mei- 11 Juni 2014 adalah sebesar Rp 120.000.

- Biaya tenaga kerja

Semua tenaga kerja Usaha Dendeng Daun Singkong Rita berasal dari dalam keluarga. Upah bagi tenaga kerja produksi Rp 50.000/org/produksi. Satu kali proses produksi memerlukan waktu tiga hari dengan 17 jam kerja. Berdasarkan Upah Minimum Provinsi (UMP) yang berlaku di Sumatera Barat tahun 2014 adalah Rp. 1.490.000,00 perbulannya (SK Gubernur Sumatera Barat No. 562-846-2013 tanggal 29 Oktober 2013), upah yang diterima tenaga kerja Usaha Dendeng Daun Singkong Rita sangat rendah dibandingkan dengan UMP yang berlaku. Namun hal ini tidak menjadi masalah bagi tenaga kerja karena selain memperoleh upah mereka juga bisa membantu pemilik usaha yang merupakan bagian dari keluarganya. Jumlah biaya tenaga kerja pada periode satu bulan penelitian adalah Rp. 300.000 dengan rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Biaya Tenaga Kerja Dendeng Daun Singkong Rita Tanggal 12 Mei – 11 Juni 2014

Produksi ke-	Jumlah orang	Upah (Rp/Produksi)	Total (Rp)
1	2	50.000	100.000
2	2	50.000	100.000
3	2	50.000	100.000
Total			300.000

- Biaya *overhead* pabrik variabel

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya-biaya yang diperlukan selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk memproduksi dendeng daun singkong. Biaya *overhead* pabrik dapat dibagi dua, yaitu biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap. Biaya *overhead* pabrik variabel, hubungannya dengan produk dimana jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan produksi. Biaya *overhead* pabrik variabel yang dikeluarkan pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita terdiri dari biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya pemakaian air, biaya bahan bakar, biaya kemasan, biaya merek.

Biaya bahan penolong diperlukan untuk menjadi bahan tambahan dalam memproduksi dendeng daun singkong dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Biaya Bahan Penolong Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita periode 12 Mei - 11 Juni 2014

No.	Bahan Penolong	Jumlah (Kg)	Total Pengeluaran (Rp)
1	Tepung beras	45,00	525.000
2	Penyedap	1,50	27.000
3	bawang putih	2,40	24.000
4	Ketumbar	2,10	54.600
5	Cabe	6,00	60.000
6	minyak goreng	*24,00	300.000
	Total		990.600

Keterangan: * satuan minyak goreng dalam liter

Dari Tabel 8 diatas dapat dilihat bahwa total biaya bahan penolong sebesar Rp 990.600. dimana biaya bahan penolong terbesar yang dikeluarkan oleh pemilik adalah tepung beras sebesar Rp. 525.000. Untuk rincian harga per produksi untuk masing-masing bahan penolong dapat dilihat pada Lampiran 5.

Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita pemakaian listrik usaha terdiri dari penggunaan blender, alat press listrik dan pemakaian lampu dimana masing-masing memiliki daya 350 watt, 25 watt dan 5 watt. Lama pemakaian blender \pm 40,5 jam / produksi, pemakaian alat press listrik \pm 4 jam, pemakaian lampu 17 jam. Pemilik usaha menggunakan listrik dengan daya 1300 Va dengan tarif sebesar Rp 979,-/Kwh. Biaya listrik yang dikeluarkan oleh usaha selama periode 12 Mei- 11 Juni 2014 adalah Rp. 1.057,32 dan biaya abodemen sebesar Rp. 228. Rincian dapat dilihat pada Lampiran 8.

Komponen biaya *overhead* pabrik variabel berikutnya adalah biaya pemakaian air yaitu Rp. 1.732,5 dengan persentasi 1,9% dari pemakaian bersama. Setelah itu biaya bahan bakar yang terdiri dari biaya bensin, minyak tanah dan gas. Bahan bakar bensin digunakan untuk motor sebagai kendaraan dalam kegiatan membeli bahan baku dan bahan penolong dan untuk mendistribusikan produk dendeng daun singkong. Jarak tempuh untuk kegiatan tersebut selama periode 12 Mei- 11 Juni 2014 adalah 135 KM. Pemakaian bensin motor yang digunakan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita adalah 78 KM/ satu liter bensin. Harga satu liter bensin Rp. 6.500, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk jarak satu kilo meter adalah Rp. 83,3/ KM. Oleh karena itu total biaya transportasi usaha ini adalah Rp. 11.310. Bahan bakar minyak tanah dan gas digunakan untuk pemakaian kompor dalam proses produksi. Untuk jumlah pemakaian minyak tanah, gas dan bensin selama periode penelitian masing-masing adalah Rp 120.000, Rp. 120.000 dan Rp. 11.310 untuk rincian biaya bahan bakar dapat dilihat pada Lampiran 9.

Selain bahan bakar komponen biaya *overhead* pabrik variabel lainnya adalah biaya kemasan untuk adonan dan kemasan produk. Adonan yang telah siap di aduk dimasukan kedalam plastik berukuran setengah kilogram dan diikat dengan karet. Kemasan produk dendeng daun singkong Rita menggunakan kemasan plastik bening. Harga satu bungkus kemasan plastik adalah Rp32.000. Setiap bungkus berisi 120 lembar. Jadi harga 1 lembar = $\text{Rp. } 32.000 : 120 \text{ lembar} = \text{Rp } 267/\text{lembar}$ sedangkan biaya cetak label untuk satu lembar adalah Rp.2.000. Satu lembar menghasilkan 8 lembar label harga 1 label = $\text{Rp } 2.000 : 8$

lembar = Rp 250/lembar. Jumlah biaya kemasan selama periode 12 Mei- 11 Juni 2014 Rp 404.920, untuk rinciannya dapat dilihat pada Lampiran 10.

Total biaya variabel yang dikeluarkan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita pada periode 12 Mei- 11 Juni 2014 adalah sebesar Rp 2.069.619,8 dan dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Total Biaya Variabel Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode 12 Mei- 11 Juni 2014

No	Komponen	Biaya (Rp)	%
1	Biaya Bahan Baku	120.000,00	5,80
2	Biaya Tenaga Kerja	300.000,00	14,50
3	BOP Variabel	1.649.619,80	79,70
Total Biaya Variabel		2.069.619,80	100,00

Dari Tabel 9 memperlihatkan persentase dari masing-masing biaya variabel yang berpengaruh terhadap total biaya variabel. BOP variabel merupakan komponen biaya terbesar dari keseluruhan biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dengan persentase 79,7 %. Tingginya persentase BOP variabel disebabkan oleh besarnya biaya pemakaian bahan penolong yaitu sebesar Rp 990.600.

c. Keuntungan

Laba bersih dapat dihitung dari seluruh pendapatan penjualan dikurangi dengan seluruh biaya. Penghasilan yang dimaksud adalah penjualan dari produk dan biaya adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha yang meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Keuntungan yang diperoleh dari Usaha Dendeng Daun Singkong Rita pada periode 12 Mei- 11 Juni 2014 adalah sebesar Rp 3.177.348,2 dengan total penerimaan sebesar Rp 6.910.000,- dan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 3.732.651,80. Dengan tingkat persentase keuntungan/laba bersih dibanding total biaya usaha adalah sebesar 46 %.

Menurut Subanar (1994: 68), usaha kecil biasanya mengharapkan keuntungan sebesar 10-15%. Faktor yang mempengaruhi tingginya persentase keuntungan yang diperoleh oleh Usaha Dendeng Daun Singkong Rita adalah usaha ini merupakan usaha terbesar dalam memproduksi dendeng daun singkong (Lampiran 1) kemudian pihak usaha mampu menekan biaya tenaga kerja bagian produksi dengan sistem pembayaran tiap kali produksi dilakukan. Selain itu harga

jual dan keberadaan pesaing juga merupakan faktor yang mempengaruhi besarnya keuntungan yang diterima oleh sebuah usaha. Pesaing yang dihadapi usaha ini adalah usaha bunda Fabbio dengan jumlah produksi yang lebih rendah di bandingkan dengan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita.

Dengan demikian, meskipun Usaha Dendeng Daun Singkong Rita belum melakukan pencatatan laporan keuangan serta belum adanya pemilik usaha melakukan kegiatan promosi yang terencana terhadap produk yang dihasilkan serta distribusi produk hanya pada toko-toko tertentu namun berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa Usaha Dendeng Daun Singkong Rita telah memperoleh keuntungan dari menjalankan usahanya. Untuk perhitungan keuntungan dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Perhitungan Laba Rugi Usaha Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei – 11 Juni 2014

Uraian	Nilai (Rp)	
Pendapatan penjualan (volume penjualan x harga jual)		6.910.000,00
Biaya variabel :		
Biaya bahan baku	120.000,00	
Biaya tenaga kerja bagian produksi	300.000,00	
Biaya overhead pabrik variabel		
Biaya bahan penolong	990.600,00	
Tepung beras	525.000,00	
Masako	27.000,00	
Bawang putih	24.000,00	
Ketumbar	54.600,00	
Cabe	60.000,00	
Minyak goreng	300.000,00	
Biaya kemasan	404.920,00	
Biaya listrik usaha	1.057,32	
Biaya pemakaian air	1.732,50	
Biaya Bahan Bakar	251.310,00	
Total biaya variabel		2.069.619,80
Laba kotor		4.840.380,20
Biaya tetap :		
Biaya overhead pabrik tetap		
Biaya penyusutan investasi	144.962,00	
Biaya abonemen listrik usaha	228,00	
Biaya pajak kendaraan usaha	4.687,65	
Biaya pajak bangunan usaha	13.154,32	
Gaji pimpinan	1.500.000,00	
Total biaya tetap		1.663.032,00
Laba bersih		3.177.348,20

d. Analisis Titik Impas

Analisis titik impas merupakan metode yang dapat digunakan untuk melihat pada tingkat penjualan berapa usaha tidak mengalami kerugian dan tidak pula memperoleh keuntungan dalam menjalankan usahanya. Analisis titik impas pada usaha dendeng daun singkong Rita, biaya dikelompokkan kedalam biaya tetap dan biaya variabel. Adapun unsur-unsur yang diperlukan dalam perhitungan titik impas adalah total biaya tetap, total biaya variabel, biaya variabel per unit, volume produksi selama periode tertentu dan harga jual. Jumlah biaya tetap dan

biaya variabel yang dikeluarkan untuk perhitungan titik impas Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dapat dilihat pada Lampiran 12, titik impas dalam kuantitas dan impas dalam penjualan dapat dilihat pada Tabel 11.

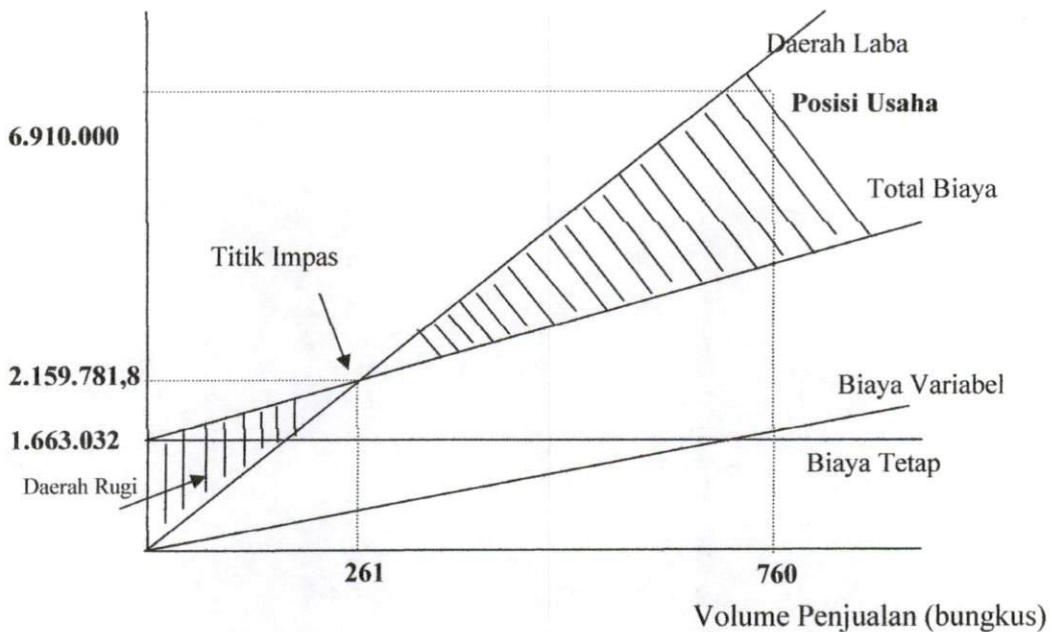
Tabel 11. Titik Impas dalam Kuantitas dan Rupiah pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita periode 12 Mei- 11 Juni 2014

Keterangan	Nilai
Volume produksi (bungkus)	760,00
Total biaya tetap (Rp)	1.663.032,00
Total biaya variabel (Rp)	2.069.619,80
Harga jual (Rp/bungkus)	9.092,10
Biaya Variabel per unit (Rp/bungkus)	2.723,20
Pendapatan Penjualan (Rp)	6.910.000,00
Impas kuantitas (bungkus)	261,00
Impas penjualan (Rp)	2.159.781,80

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat Usaha Dendeng Daun Singkong Rita telah berproduksi diatas titik impasnya dimana penjualannya sebesar Rp 6.910.000,-. Usaha tidak mengalami kerugian dan tidak mendapat keuntungan pada saat berproduksi sebesar 261 bungkus atau mendapatkan penjualan sebesar Rp 2.159.781,8. Sementara saat ini usaha telah memproduksi dendeng daun singkong sebanyak 760 bungkus produk selama 12 Mei-11 Juni 2014.

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan diketahui bahwa Usaha Dendeng Daun Singkong Ritaini telah mendapatkan keuntungan dan telah melewati titik impas. Pada grafik titik impas (Gambar 5), dapat dilihat daerah laba (keuntungan) yang didapat oleh pihak usaha. Dimana pendapatan usaha sebesar Rp 6.910.00,- berada diatas impas penjualan sebesar Rp 2.159.781,8 dengan persentase 46 %.

Pendapatan dan Biaya (Rp)



Gambar 5. Grafik Titik Impas Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode 12 Mei-11 Juni 2014

Melihat tingkat keuntungan yang didapat bagi suatu industri kecil yang sedang merintis usaha, pihak usaha sebaiknya melakukan pencatatan dengan baik. Menurut Subanar (1994: 69), administrasi pembukuan usaha kecil memerlukan minimal 3 jenis buku pencatatan yaitu buku harian, buku jurnal, dan buku besar. Dengan demikian, pencatatan setiap transaksi yang dilakukan oleh pihak usaha dan setiap pemasukan dan pengeluaran keuangan akan lebih jelas terlihat. Sehingga uang yang diputar dalam usaha dapat diketahui digunakan untuk kegiatan apa saja.

Jadi Usaha Dendeng Daun Singkong Rita telah berada diatas titik impas dan menguntungkan. Berdasarkan perhitungan titik impas yang telah dianalisis, Usaha Dendeng Daun Singkong Rita akan lebih menguntungkan apabila dikembangkan dengan baik, hal ini sangat tergantung kepada pemilik usaha.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Analisis usaha yang dilakukan pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Usaha Dendeng Daun Singkong Rita berdiri pada tahun 2012 yang beralamat di Jalan Jhoni Anwar No.34 Kelurahan Kampung Lapai Kecamatan Nanggalo Kota Padang. Pada usaha ini yang memegang kendali penuh terhadap seluruh kegiatan usaha adalah pemilik sebagai pimpinan usaha. Manajemen usaha ini masih sederhana dengan perencanaan hanya untuk jangka pendek dan tidak memiliki target produksi setiap bulannya. Usaha tidak memiliki organisasi tertulis, pergerakan dan pengawasan yang dilakukan sudah baik. Aspek manajemen operasional yang digunakan sangat sederhana dengan tenaga kerja yang tidak perlu memiliki keterampilan khusus ataupun pendidikan yang tinggi. Kondisi keuangan usaha cukup baik dengan memperoleh keuntungan setiap berproduksi. Pihak usaha belum melakukan pencatatan keuangan usaha. Pada aspek pemasaran ada 11 toko yang terdiri dari swalayan dan pusat oleh-oleh di Kota Padang sebagai tempat distribusi produk. Promosi yang dilakukan yaitu dengan cara *personal selling*.
2. Usaha Dendeng Daun Singkong Rita memperoleh keuntungan sebesar Rp.3.177.348,2 selama periode 12 Mei s/d 11 Juni 2014 dengan titik impas sebesar dalam penjualan adalah sebesar Rp 2.159.781,8 dan titik impas kuantitas adalah sebesar 261 bungkus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada periode 12 Mei s/d 11 Juni 2014 Usaha Dendeng Daun Singkong Rita sudah berada diatas titik impas.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita beberapa hal:

1. Disarankan untuk melengkapi label dengan mencantumkan batas kardaluarsa produk dan berat bersih produk.
2. Kemasan produk dibuat dengan desain yang lebih menarik konsumen.

3. Aspek keuangan, disarankan kepada pihak usaha ini untuk melakukan pencatatan yang baik dan lebih rinci terkait biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, biaya pemasaran dan jumlah pendapatan yang diperoleh. Hal ini bertujuan untuk dapat melihat tingkat perkembangan dari usaha sehingga pihak usaha bisa melakukan perencanaan yang baik untuk kepentingan pengelolaan usaha saat ini dan dimasa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anoraga, Pandji. 2004. *Manajemen Bisnis*. Jakarta : PT Rineka Cipta. 365 hal.
- Bappenas. *Pembangunan Daerah Sumatera Barat*. [https://www.Bappenas.bab 47](https://www.Bappenas.bab47)
[10 Maret 2014]
- Buckle, dkk. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press). 365 hal
- Direktorat Jendral Tanaman Pangan. 2013. *Pedoman Teknis Pengelolaan Ubi Kayu*. 114 hal- <https://www.pusdatin.setjen.deptan.go.id> [10 Februari 2014]
- Fahmi. 2012. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bandung: Alfabeta. 226 hal
- Fuad, dkk. 2003. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka. 284 hal.
- Kadarsan, H. 1995. *Keuangan Pertanian dan Pembiayaan Perusahaan Agribisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 255 hal
- Kasmir. 2008. *Kewirausahaan*. Jakarta: P.T Raja Grafindo Persada. 307 hal.
- Kotler, P dan Armstrong. G. 2001. *Prinsip-prinsip Pemasaran Jilid 1*. Jakarta: Erlangga. 515 hal.
- Kotler, P. dan Gary, A. 1997. *Dasar-Dasar Pemasaran*. Jakarta : Prenhallindo.
- Kurnia, Deddi. 2012. *Analisa Usaha Pada Industri Kecil Tahu*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian Universitas Andalas
- Mulyadi. 1997. *Akuntansi Manajemen, Konsep, Manfaat Dan Rekayasa*. Yogyakarta : STIE YKPN. 536 hal.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. 518 hal.
- Munawir. 2004. *Analisa Laporan Keuangan*. Yogyakarta : Liberty. 345 hal.
- Nazir, M. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor : Ghalia Indonesia. 544 hal.
- Notoatmodjo, S. 2009. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Rineka Cipta. 180 hal.
- Purwono dan Heni Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya. 139 hal
- Rahardi, Yovita Hety Indriani, dkk. 2007. *Agribisnis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya. 76 hal.
- Riovika, Fina. 2011. *Analisa Usaha Kripik Buah Pada Usaha Kecil Berkah Di Kelurahan Ngallau*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 64 hal.

- Rubatzky, Vincent.E dan Yamaguchi, Mas. 1998. *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi dan Gizi*. Bandung: ITB. 313 hal.
- Sari, Silvia Nila. 2012. *Analisa Usaha Nugget Plus Pada Usaha Assyafa Food di Kota Padang*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 95 hal.
- Siagian, Renville. 2003. *Pengantar Manajemen Agribisnis*. Yogyakarta: Gadjah
- Soekartawi. 2000. *Agroindustri: Dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada. 140 hal
- Soekartawi. 2001. *Agribisnis Teori Dan Aplikasinya*. Jakarta : PT. RajaGrafindo Persada. 205 hal.
- Soekartawi. 2003. *Pengantar Agroindustri*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Subanar, Harimurti. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. Yogyakarta : BPFE.158 hal.
- Suryana. 2006. *Kewirausahaan*. Jakarta: Salemba Empat. 261 hal.
- Swastha, B. Dan Ibnu Sukotjo. 1999. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty . 375 hal.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Nama-Nama Usaha Dendeng Daun Singkong Beserta jumlah Produksi di Kota Padang

No	Nama Usaha Dendeng Daun Singkong	Jumlah Produksi (bungkus/bulan)	Tahun Berdiri
1	Rita	± 600	2012
2	Bundo Fabbio	± 150	2012

Sumber : Survei Lapangan, 2014.

Lampiran 2. Harga Bahan Baku daun singkong Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode Maret 2013- Februari 2014

No	Bulan	Jumlah Produksi dendeng daun singkong (bungkus)	Kebutuhan daun ubi kayu (ikat)	Harga/ ikat daun ubi kayu (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Maret	600	400	800	320.000
2	April	600	400	800	320.000
3	Mei	600	400	800	320.000
4	Juni	600	400	800	320.000
5	Juli	500	332	1.000	332.000
6	Agustus	1.000	668	1.000	668.000
7	September	1.000	668	1.000	668.000
8	Oktober	800	532	800	425.600
9	November	600	400	1.500	600.000
10	Desember	600	400	1.500	600.000
11	Januari	600	400	1.250	500.000
12	Februari	600	400	1.250	500.000
Total		8.100	5.400	12.500	5.573.600
Rata-Rata		675	450	1.042	464.466,7

Keterangan :

Berat 1 bungkus = 0.1 kg

Sumber : Usaha Dendeng Daun Singkong Rita, 2014 (data diolah).

Lampiran 3. Volume Produksi dan Penjualan Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Periode Maret 2013- Februari 2014

NO	Bulan	Produksi (bungkus)	Penjualan (bungkus)	Produk Sisa (bungkus)
1	Maret	600	585	15
2	April	600	585	15
3	Mei	600	585	15
4	Juni	600	585	15
5	Juli	500	485	15
6	Agustus	1.000	1.000	0
7	September	1.000	999	1
8	Oktober	800	785	15
9	November	600	580	20
10	Desember	600	580	20
11	Januari	600	580	20
12	Februari	600	570	30
Total		8.100	7.919	181
Rata-Rata		675	659	15

Lampiran 4. Biaya Bahan Baku Usaha Dendeng Daun Singkong Rita Tanggal 12 Mei-11 Juni 2014

Produksi ke-	Jumlah Produksi dendeng daun singkong (bungkus)	Kebutuhan daun ubi kayu (ikat)	Harga/ ikat daun ubi kayu (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	250	40	1.000	40.000
2	255	40	1.000	40.000
3	255	40	1.000	40.000
Total	760	120	3.000	120.000
Rata-Rata	253	40	1.000	40.000

Keterangan :

1 bungkus = 0,1 kg

Lampiran 5. Biaya Bahan penolong Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014

Produksi ke-	Tepung beras			masako			Bawang putih			ketumbar		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)
1	15	11.500	172.500	0.5	18.000	9.000	0,8	10.000	8.000	0,7	26.000	18.200
2	15	11.750	176.250	0.5	18.000	9.000	0,8	10.000	8.000	0,7	26.000	18.200
3	15	11.750	176.250	0.5	18.000	9.000	0,8	10.000	8.000	0,7	26.000	18.200
Total	45		525.000	1,5		27.000	2,4		24.000	2.1		54.600

Produksi ke-	Cabe			Minyak goreng		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (liter)	Harga (Rp/liter)	Total (Rp)
1	2	10.000	20.000	8	12.500	100.000
2	2	10.000	20.000	8	12.500	100.000
3	2	10.000	20.000	8	12.500	100.000
Total	6		60.000	24		300.000

Total biaya bahan penolong Rp.990.600

Lampiran 6. Biaya Penyusutan Peralatan, Kendaraan dan Bangunan Usaha
Dendeng Daun Singkong Rita Tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014

Nama Investasi	Jumlah (Unit)	Harga beli Perunit (Rp)	Total Harga beli (Rp)	Manfaat Taksiran (Thn)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp/tahun)	Penyusutan (Rp/ bulan)
Alat press listrik	1	150.000	150.000	6	15.000	22.500	1.875
Blender	1	450.000	450.000	5	45.000	81.000	6.750
Timbangan	1	110.000	110.000	5	11.000	19.800	1.650
Kuali	1	350.000	350.000	6	35.000	52.500	4.375
Pisau	2	25.000	50.000	4	0	12.500	1.042
tungku	1	200.000	200.000	5	20.000	36.000	3.000
Kompore	2	150.000	300.000	5	30.000	54.000	4.500
Sendok pengaduk	2	5.000	10.000	3	0	3.333	278
Sendok goreng kecil	1	25.000	25.000	4	0	6.250	521
Sendok goreng besar	1	40.000	40.000	4	0	10.000	833
Peniris	2	17.500	35.000	3	0	11.667	972
Baskom besar	2	60.000	120.000	3	0	40.000	3.333
Baskom sedang	2	30.000	60.000	2	0	30.000	2.500
Baskom kecil	10	3.500	35.000	2	0	17.500	1.458
ampia	3	300.000	900.000	4	90.000	202.500	16.875
dandang	2	150.000	300.000	4	30.000	67.500	5.625
Tabung gas	1	400.000	400.000	5	40.000	72.000	6000
Total penyusutan alat							61.587
Motor	1	16.000.000	16.000.000	10	1.600.000	1.440.000	*27.000
Bangunan	1	200.000.000	200.000.000	15	20.000.000	12.000.000	*56.375
Total biaya penyusutan							144.962

Keterangan:

*Alokasi biaya bersama = % alokasi biaya bersama x biaya bersama

$$\% \text{ alokasi biaya bersama} = \frac{\text{pemakaian untuk usaha}}{\text{Total pemakaian bersama}} \times 100 \%$$

a) Biaya penyusutan motor

Penyusutan motor dihitung berdasarkan jarak tempuh pemakaian motor dimana:

$$\text{Untuk usaha} = 45 \text{ km/produksi} \times 3 \text{ kali produksi} = 135 \text{ km}$$

$$\text{Untuk kepentingan pribadi} = 15 \text{ km/hari} \times 31 \text{ hari} = \frac{465 \text{ km}}{600 \text{ km}}$$

$$\% \text{ pemakaian usaha} = \frac{135 \text{ km}}{600 \text{ km}} \times 100\% = 22,5\%$$

$$\text{Alokasi biaya bersama untuk motor} = 22,5\% \times \text{Rp. } 120.000 = \text{Rp. } 27.000$$

b) Biaya penyusutan bangunan

Penyusutan bangunan dihitung berdasarkan lama pemakaian bangunan dimana:

$$\text{Untuk usaha} = 17 \text{ jam/produksi} \times 3 \text{ kali produksi} = 51 \text{ jam}$$

$$\text{Untuk kepentingan pribadi} = 2 \text{ jam/hari} \times 31 \text{ hari} = \frac{62 \text{ jam}}{113 \text{ jam}}$$

$$\% \text{ pemakaian usaha} = \frac{51 \text{ jam}}{113 \text{ jam}} \times 100\% = 45,1\%$$

Bangunan yang diperhitungkan untuk biaya bersama adalah 12,5% dari luas total keseluruhan bangunan. Sehingga jumlah biaya bersamanya yaitu:

$$\text{Rp. } 1.000.000 \times 12,5\% = \text{Rp. } 125.000$$

$$\text{Alokasi biaya bersama untuk bangunan} = 45,1\% \times \text{Rp. } 125.000 = \text{Rp. } 56.375$$

Lampiran 7. Biaya Tetap Usaha Dendeng Daun Singkong Rita

Uraian	Biaya/bulan (Rp)
Gaji pimpinan	1.500.000,00
Pajak bangunan	*13.154,32
Pajak kendaraan	*4.687,65

*) Pajak bangunan dan kendaraan merupakan gabungan dari pemakaian usaha dan pribadi selama satu tahun masing-masing adalah Rp 350.000,00 dan Rp 250.000,00.

Persentase pemakaian bangunan dan kendaraan (motor) untuk usaha masing-masing adalah 45,1% dan 22,5%, maka pajak bangunan dan kendaraan serta pemeliharaan motor untuk usaha adalah

$$\begin{aligned}
 \text{Pajak Bangunan} &= \text{Rp } 350.000/\text{th}:12 = \text{Rp } 29.167/\text{bulan} \\
 \text{Pajak bangunan usaha} &= 45,1\% \times \text{Rp } 29.167 = \text{Rp } 13.154,32/\text{bulan} \\
 \text{Pajak Kendaraan} &= \text{Rp } 250.000/\text{th} : 12 = \text{Rp } 20.834/\text{bulan} \\
 \text{Pajak kendaraan untuk usaha} &= 22,5\% \times \text{Rp } 20.834 = \text{Rp } 4.687,65/\text{bulan}
 \end{aligned}$$

Lampiran 8. Biaya Pemakaian Listrik Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014

Produksi ke	pemakaian alat press listrik			Blender			Pemakaian Lampu			Total
	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)	
1	4	$0,025 \times 4 \times 979$	97.9	0,5	$0,350 \times 0,5 \times 979$	171.325	17	$0,005 \times 17 \times 979$	83.215	352.44
2	4	$0,025 \times 4 \times 979$	97.9	0,5	$0,350 \times 0,5 \times 979$	171.325	17	$0,005 \times 17 \times 979$	83.215	352.44
3	4	$0,025 \times 4 \times 979$	97.9	0,5	$0,350 \times 0,5 \times 979$	171.325	17	$0,005 \times 17 \times 979$	83.215	352.44

Alat yang menggunakan listrik pada usaha dendeng daun singkong rita yaitu alat press listrik, blender dan lampu yang masing- masing memiliki daya 25 watt, 350 watt, dan 5 watt dengan tarif listrik per kwh = Rp 979

Bulan	Tagihan Listrik/ Bulan (Pribadi + Usaha)		Pemakaian Usaha (Rp)	Persentase Pemakaian Usaha (%)
	Variabel (Rp)	Abonemen (Rp)		
Mei	93.000	20.000	1.057,32	1,14

Sumber: Usaha dendeng daun singkong rita, 2014 (Data Diolah)

$$\begin{aligned} \text{Ket: Persentase Pemakaian Usaha (\%)} \\ &= \frac{\text{Pemakaian Usaha}}{\text{Tagihan Listrik Variabel}} \times 100\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Abodemen listrik untuk usaha} &= 1,14 \% \times \text{Rp } 20.000 \\ &= \text{Rp } 228,- \end{aligned}$$

Lampiran 9. Biaya Bahan Bakar Usaha Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014

Produksi ke	Biaya bahan bakar								
	Gas*			Minyak tanah			bensin		
	Jumlah (kg)	Harga (Rp/kg)	Total (Rp)	Jumlah (liter)	Harga (Rp/lt)	Total (Rp)	Jumlah (liter)	Harga (Rp/lt)	Total (Rp)
1	4	10.000	40.000	4	10.000	40.000	0.58	6.500	3.770
2	4	10.000	40.000	4	10.000	40.000	0.58	6.500	3.770
3	4	10.000	40.000	4	10.000	40.000	0.58	6.500	3.770
			120.000			120.000			11.310
Total biaya bahan bakar = RP 251.310									

*gas yang digunakan berisi 12 kg yang dibeli dengan harga Rp. 120.000 dan dipakai untuk tiga kali produksi sehingga untuk satu kali produksi adalah 4 kg gas.

Lampiran 10. Biaya Kemasan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita tanggal 12 Mei - 11 Juni 2014

Produksi ke	Biaya kemasan							
	Kemasan adonan		Kemasan produk			Label		
	Plastik (Rp)	Karet (Rp)	Jml (bungkus)	Harga (Rp/bungkus)	Total (Rp)	Jml (bungkus)	Harga (Rp/bungkus)	Total (Rp)
1	3.000	1.000	250	267	66.750	250	250	62.500
2	3.000	1.000	255	267	68.085	255	250	63.750
3	3.000	1.000	255	267	68.085	255	250	63.750
	9.000	3.000			202.920			190.000
Total biaya kemasan = Rp 404.920								

Ket:

- Biaya print label untuk satu lembar adalah Rp.2.000.
Satu lembar menghasilkan 8 lembar label
Harga 1 label = $\text{Rp } 2.000 : 8 \text{ lembar} = \text{Rp } 250/\text{lembar}$
- Harga satu bungkus kemasan plastik adalah Rp32.000
Setiap bungkus berisi 120 lembar
Harga 1 lembar = $\text{Rp. } 32.000 : 120 \text{ lembar} = \text{Rp } 267/\text{lembar}$

Lampiran 11. Perhitungan Titik Impas Pada Usaha Dendeng Daun Singkong Rita
periode 12 Mei – 11 juni 2014

Keterangan	Nilai
Volume produksi (bungkus)	760,00
Total biaya tetap (Rp)	1.663.032,00
Total biaya variabel (Rp)	2.069.619,80
Harga jual (Rp/bungkus)	9.092,10
Penjualan (Rp)	6.910.000,00

Sumber: Usaha Dendeng Daun Singkong Rita, 2014 (Data Diolah)

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya variabel/ bungkus} &= \frac{\text{Total Biaya Variabel}}{\text{Jumlah Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 2.069.619,8}{760 \text{ bungkus}} \\
 &= \text{Rp } 2.723,20/\text{bungkus}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Impas Kuantitas} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga jual/bungkus} - \text{Biaya Variabel/bungkus}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 1.663.032}{\text{Rp } 9.092,1 - \text{Rp } 2.723,20} \\
 &= 261 \text{ bungkus}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Impas Penjualan (Rp)} &= \frac{\text{Total Biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel/bungkus}}{\text{Harga Jual}}} \\
 &= \text{Rp } \frac{1.663.032}{1 - \frac{\text{Rp } 2.723,2}{\text{Rp } 9.092,1}} \\
 &= \text{Rp } 2.159.781,80
 \end{aligned}$$

Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian



Adonan dendeng daun singkong yang telah direbus



Pemipihan dendeng daun singkong dengan ampia



Peng gorengan dendeng daun singkong



Contoh produk dendeng daun singkong yang siap di jual

KUISIONER

PANDUAN WAWANCARA USAHA DENDENG DAUN SINGKONG RITA

Terimakasih sebelumnya untuk kesediaan bapak dalam pengisian kuisioner penelitian ini. Untuk jawaban yang sesuai dengan pertanyaan yang diberikan cukup dengan memberikan tanda silang (✓) dan uraian singkat dalam penjelasan.

1) Identitas Pemilik Usaha

Nama Pemilik usaha :

Jenis kelamin : () Laki-laki () Perempuan

Umur :

Pendidikan terakhir : () SD () SMP () SMA () Diploma () S1

Alamat :

2) Profil Industri

a. Kapan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita didirikan?

.....

b. Alasan berdirinya usaha?

.....

c. Apakah usaha ini memiliki struktur organisasi? () ya ada

sebutkan....., () tidak ada

d. Status kepemilikan bangunan tempat usaha? () milik sendiri () sewa, sistem sewa yang dijanjikan?

.....

e. Sistem pembagian tugas yang diterapkan () sistem per jam () sistem harian,

() dll, sebutkan

3) Aspek Manajemen Operasi

a. Jumlah tenaga kerja? laki – laki orang dan perempuan.....orang

b. Sistem Pembagian Kerja

() berdasarkan jenis pekerjaan

() berdasarkan kebutuhan pekerjaan, alasannya

() dll sebutkan

- c. Pernah terjadi pengurangan atau penambahan tenaga kerja?
 () pernah , alasan penambahan atau pengurangan tenaga kerja

 () tidak pernah
- d. Sistem gaji/upah tenaga kerja
 () ada, () tidak ada
 Sistem upah yang diterapkan
 () Rp/hari x hari (Rp)
 () Rp/Jam x hari
 () Rp/hari x bulan,
 () dll, sebutkan.....
 Alasan penerapan sistem tersebut.....
- e. Ada fasilitas yang disediakan dalam menunjang pekerjaan?
 () ada
 () makan/minuman
 () transportasi
 () pelatihan
 () dll, sebutkan
 () tidak ada
- f. Adakah penambahan bonus dalam pekerjaan?
 () ada
 () bentuk rekreasi
 () bentuk uang
 () dll, sebutkan
 () tidak ada
- g. Lama waktu kerja jam kerja/ hari
 a. Untuk produksi.....
 b. Untuk pemasaran.....
- h. Berapa lama hari kerja/minggu?.....

Identitas Karyawan Usaha Dendeng Daun Singkong Rita

No	Nama	Tugas /bagian	Jenis kelamin	Umur	Pendidikan	Lama bekerja

4. Aspek Keuangan

a. Modal awal yang digunakan Rp.....

b. Sumber modal

1. Pinjaman, dari mana sumbernya?

() bank

() koperasi

() kerabat/keluarga,

() dll, sebutkan.....

Bagaimana sistem pengembalian yang dijanjikan?

Besar bunga modal yang ditentukan.....

2. () Pribadi

3. () dll, sebutkan,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

c. Terdapat kesulitan dalam pengembalian modal

() iya, mengapa kesulitan ? jelaskan.....

() tidak

d. Jumlah biaya dikeluarkan/bulannya Rp

e. Jumlah pendapatan yang diperoleh/bulannya? Rp.....

5. Aspek Manajemen Produksi dan Operasi

a. Sumber bahan baku yang digunakan

() petani, () pedagang pengumpul () dll, sebutkan

b. Jumlah bahan baku setiap pembelian dan sistem 1 periode pembelian yang diterapkan? ton/kg untuk periode () 1x/minggu, () 2x/minggu,

() 3x/bulan, alasannya

c. Berapa harga bahan baku saat ini? Rp.....

dan apakah pernah terjadi perubahan harga bahan baku?

- () pernah, cara mengatasinya
- () tidak pernah
- d. Pemakaian bahan baku untuk proses pembuatan dendeng daun singkong
- () semua daun singkong
- () hanya daun singkong yang masih muda
- () daun singkong dan tangkainya
- e. Ketersediaan (*supply*) daun singkong () mencukupi, () tidak mencukupi alternatif yang dilakukan.....
- f. Pernah terjadi kelebihan dan kekurangan bahan baku
- () pernah, cara mengatasinya.....
- () Tidak pernah
- g. Acuan berproduksi
- () Berdasarkan banyaknya bahan baku
- Alasannya.....
- () Berdasarkan pesanan/permintaan pasar
- Alasannya.....
- () Berdasarkan kapasitas produksi
- Alasannya
- h. Cara pemesanan bahan baku
- () pesan dan diantar ke lokasi usaha
- Alasannya.....
- () pesan dan jemput ke lokasi bahan baku
- Alasannya.....
- () dll, sebutkan.....
- Alasannya
- i. Kriteria pemilihan bahan baku
- () kualitas tertentu/jenis daun singkong tertentu
- Alasannya.....
- () Jenis daun singkong apa saja
- Alasannya.....
- j. Kesulitan dalam memperoleh bahan baku
- k. Ada persediaan bahan baku yang belum diolah () ada , () tidak

- l. Kendala dan permasalahan yang dihadapi usaha
- m. Peralatan dan teknologi yang digunakan
 - Jenis peralatan yang digunakan
 - Jenis teknologi yang digunakan.....

6. Aspek Pemasaran

- a. Kualitas Produk yang dihasilkan
 - () sesuai dengan permintaan pasar
 - () terkadang tidak sesuai dengan permintaan pasar
- b. Produk yang dihasilkan
 - 1. Ukuran produk.....
 - 2. Berat produk.....
 - 3. Satuan produk.....
- c. Cara penetapan harga produk
 - () Berdasarkan estimasi biaya (nilai produksi + laba yang diinginkan)
 - () Berdasarkan harga pasar/pesaing
 - Alasannya
- d. Ditsribusi produk, konsumen dan pihak yang terlibat
 - () Diantar langsung ke pasar
 - () Diantar/dititip ke tempat penjualan makanan/outlet
 - () dll, sebutkan
 - Pihak yang terlibat.....
 - Sasaran konsumen.....
- e. Melakukan kegiatan promosi? () ya, () tidak
 - Promosi yang dilakukan.....
 - Alasan tidak melakukan promosi
- f. Kendala-kendala pemasaran, distribusi dan promosi

7. Analisis Keuntungan dan Titik Impas

- a. Rata-rata produksi/bulan
- b. Gaji pimpinan usaha
- c. Jenis Peralatan yang digunakan
- d. Nilai Penyusutan
- e. Biaya Listrik
- f. Biaya Pajak Kendaraan

- g. Biaya Kebutuhan Bahan Baku
- h. Gaji Tenaga Kerja
 - 1. Pimpinan
 - 2. Tenaga Kerja langsung
- i. Biaya Bersama
 - 1. Biaya pemakaian listrik
 - 2. Biaya pemakaian air
 - 3. Pajak kendaraan
 - 4. Pajak bangunan usaha.....